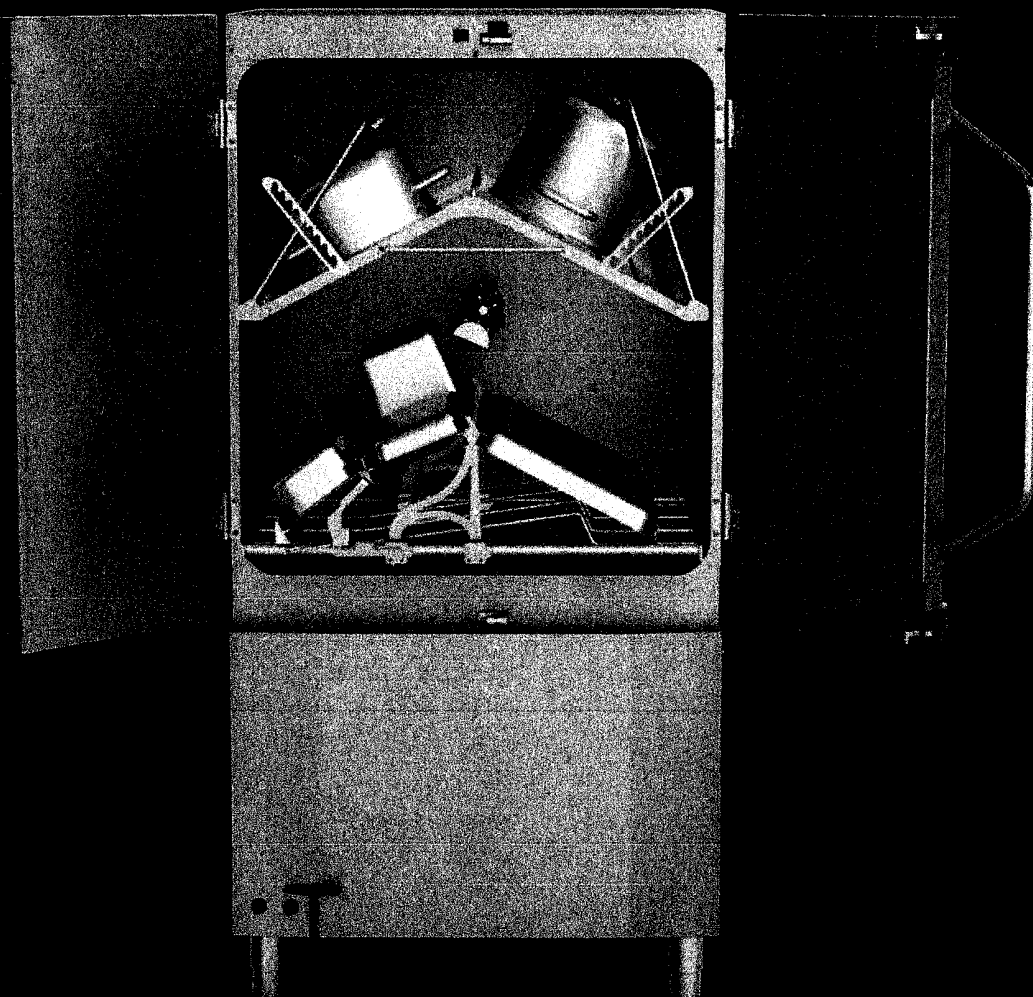
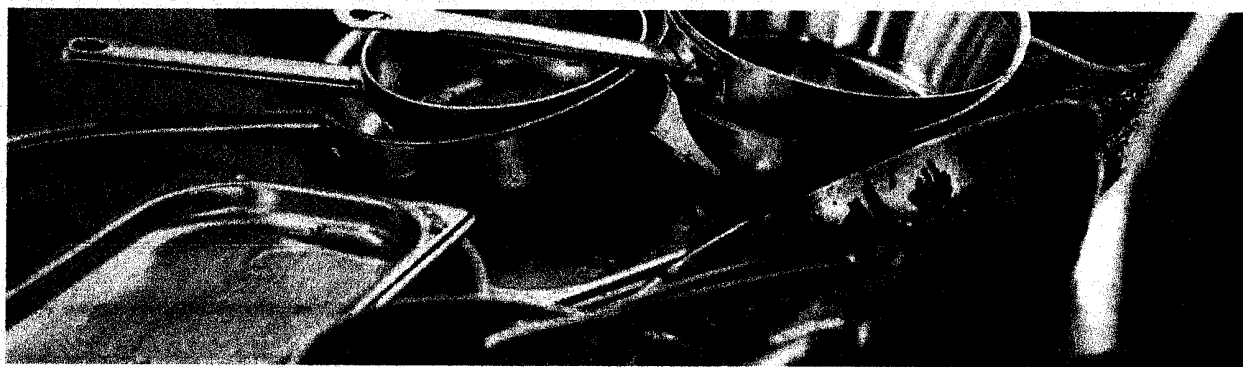


GRANULE FLEXI®

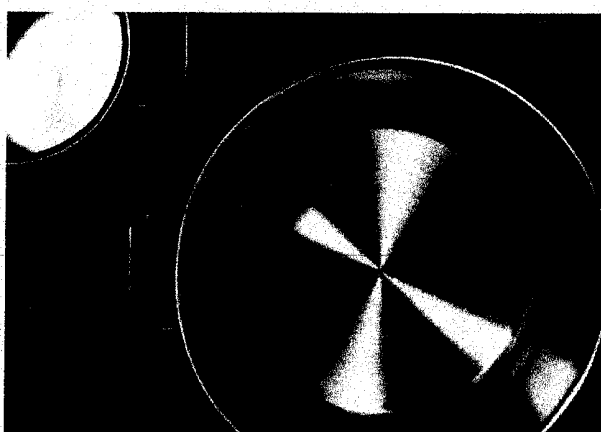
EFFICACE NELLA SUA FLESSIBILITÀ.





DOTAZIONE DI SERIE GRANULE FLEXI® FLEXIBLE EDITION.

La dotazione di serie di Granule Flexi Flexible Edition include una lavapentole Granule Flexi e i seguenti accessori.



GRANULE FLEXI® FLEXIBLE EDITION.

La macchina include una porta USB per la registrazione di dati HACCP, GD Memo™, Unità di riduzione del vapore, e l'intercapedine tipo AB conforme alla norma EN1717.

Dotazione di serie:

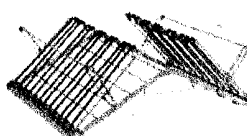
- 1 x 14454 Inserto flessibile per teglie GN e stoviglie miste
- 1 x 13463 Inserto regolabile per teglie GN e pentole
- 1 x 6000370 Braccio spruzzatore corto
- 1 x 21838 Raschietto
- 1 x 13424 Raccogliitore per Granuli 6 litri
- 6 litri PowerGranules* (all'interno della macchina)



INSERTO REGOLABILE PER TEGLIE GN E PENTOLE.

RIF. NO. 13463

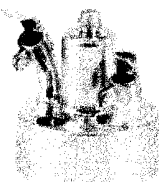
Capacità: 2 teglie GN1/1 fino a 200 mm di profondità oppure 1 teglia GN2/1 oppure 1-3 pentole.



INSERTO FLESSIBILE PER TEGLIE GN E STOVIGLIE MISTE.

RIF. NO. 14454

Adatto a teglie GN, terrine, casseruole, colini ecc. include una fascia elastica di ricambio. Capacità: 2 teglie GN1/1 fino a 200 mm di profondità oppure utensili di vario tipo.



BRACCIO SPRUZZATORE CORTO.

RIF. NO. 6000370

Sostituisce il braccio spruzzatore lungo per consentire il lavaggio di pentole di profondità a 700 mm.



RACCOGLITORE PER GRANULI.

RIF. NO. 13424



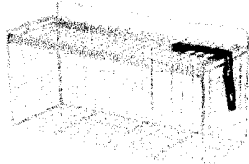
RASCHIETTO.

RIF. NO. 21838

Per eliminare i residui di cibo.

ACCESSORI ULTERIORI.

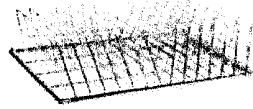
Tutti gli accessori inclusi nella dotazione di serie possono anche essere ordinati separatamente. È anche possibile ordinare una serie di accessori ulteriori che possono risultare particolarmente utili. Quali sono le vostre esigenze di lavaggio?



CESTELLO A RETE CON COPERCHIO.

RIF. NO. 21477

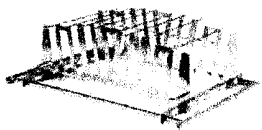
Per mestoli e fruste fino a 500 mm di lunghezza.



INSERTO PER VASSOI E COPERCHI.

RIF. NO. 6001147

Per vassoi o coperchi poco sporchi, di misura equivalente alle teglie GN. Capacità: 10 pezzi.



INSERTO PER LECCARDE.

RIF. NO. 13744

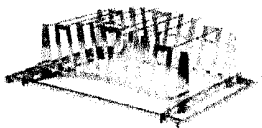
600 x 400 mm con bordo da 20 mm. Capacità: 8 pezzi



CONTENITORE PER ACCESSORI.

RIF. NO. 6001159

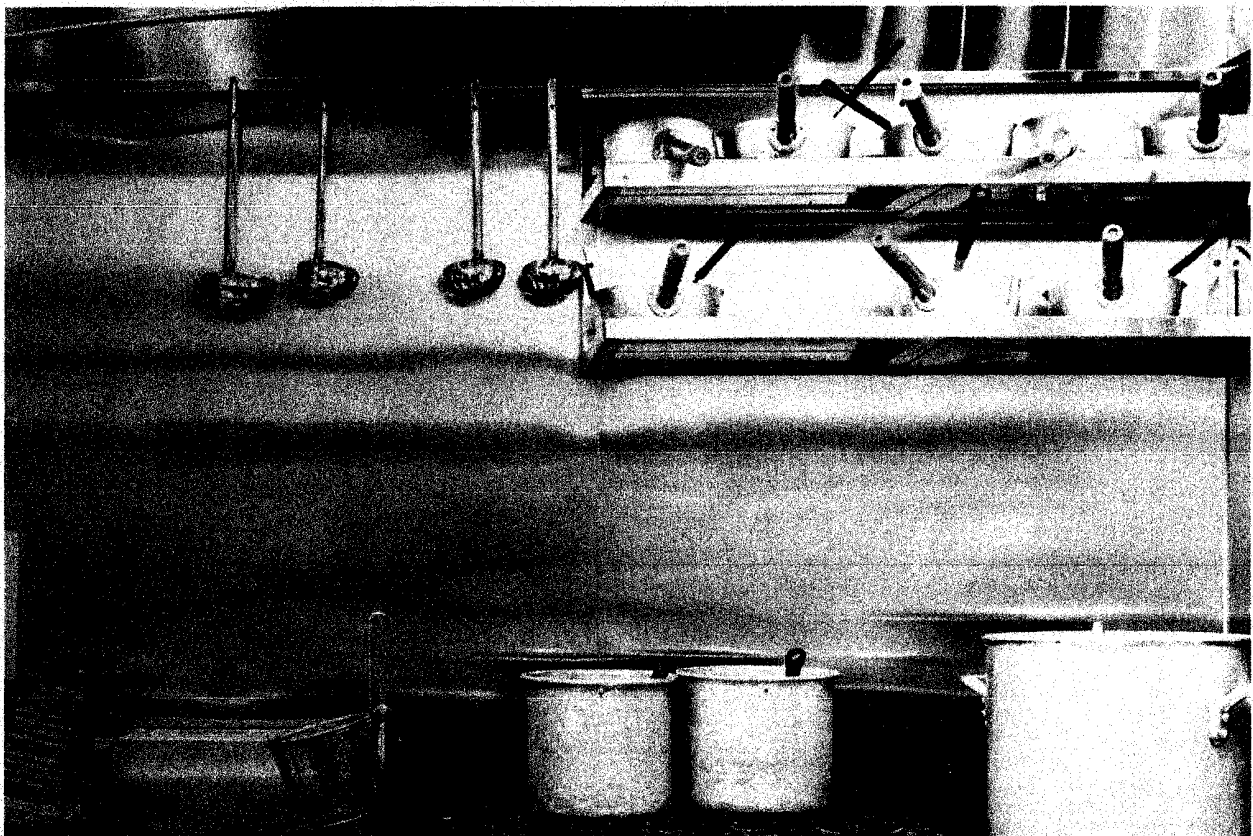
Per conservare gli inserti e gli accessori non utilizzati. Si appende al lato della macchina.



INSERTO PER VASSOI GRANDI (NON MISURE GN).

RIF. NO. 13736

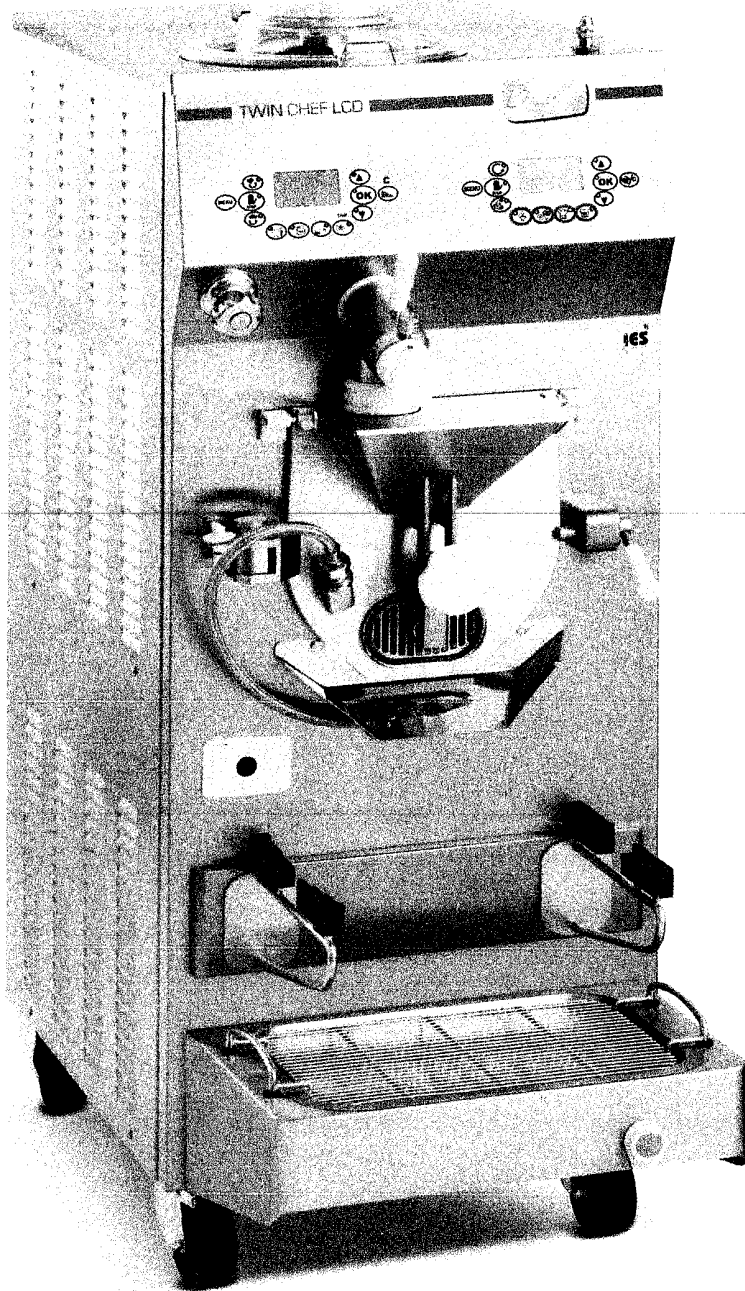
Capacità: 8 teglie piatte 655 x 450 mm, con bordo da 25 mm oppure 8 vassoi grandi, 690 x 450 mm, con bordo da 22 mm.



TWIN CHEF

LCD

Macchine combinate
Combined machines
Kombi-Maschinen
Machines combinées
Máquinas combinadas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



Il sorbettatore permette di ottenere: creme, ganache, tempera di cioccolato, confiture, gelatine di frutta, pudini, etc.



The "TWIN CHEF LCD" has been designed to create specialties rapidly and in moderate quantities, in order to have an always fresh product. It allows to obtain gelato and sorbet as well as pastry cream, ganache, chocolate tempering, marmalades, fruit jelly, puddings, etc.

CARATTERISTICHE

Cuocicrema

- Cilindro di lavorazione verticale con sistema di riscaldamento e raffreddamento.
- Quattro programmi a selezione rapida:
 - Ciclo Crema pasticcera (con selezione T° e velocità di agitazione);
 - Ciclo Automatico per trattamento miscele a 85°C;
 - Ciclo Semi-automatico per trattamento miscele;
 - Conservazione (statica, dinamica, tempera e semi-automatica).
- "Menu ricette" interattivo con oltre 30 programmi di lavoro preimpostati (fra cui anche 4 tempera cioccolato), con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "Modifica ricette" per personalizzare le ricette.
- Funzione "Crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Funzione di preriscaldamento per ridurre i tempi di lavorazione.

Mantecatore

- Sei programmi di refrigerazione a selezione rapida:
 - Ciclo di mantecazione automatico che individua il livello di consistenza ottimale in funzione del tipo e della quantità di miscela introdotta;
 - Ciclo di mantecazione automatico "PLUS" per livelli di consistenza più elevati;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del livello di consistenza;
 - Ciclo di mantecazione semi-automatico con programmazione del tempo di lavorazione;
 - Ciclo granita con programmazione del livello di consistenza ed agitazione continua;
 - Ciclo granita e raffreddamento creme con programmazione del tempo di lavorazione ed agitazione ciclica.
- "Menu gusti" interattivo con 24 programmi di mantecazione preimpostati che abbinano ad ogni gusto una diversa modalità di agitazione e livello di consistenza.
- Funzione "Modifica gusti" che consente di cambiare i parametri preimpostati.
- Funzione "Crea gusti" per personalizzazioni con memorizzazione fino a 30 nuovi gusti.
- Funzione "TURBO" per aumentare l'agitazione durante il ciclo di mantecazione.
- Mantenimento automatico della consistenza a fine ciclo.

CHARACTERISTICS

Cream cooker

- Vertical cylinder with heating and cooling system.
- Four quick selection programmes:
 - Cooked cream cycle (with possibility to select the T° and the agitation speed);
 - Automatic cycle for mix treatment at 85°C (185°F);
 - Semi-automatic cycle for mix treatment;
 - Preservation cycle (static, dynamic, tempering and semi-automatic).
- Interactive "recipes Menu" with more than 30 pre-set programmes (also 4 different chocolate tempering included); the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function to personalize recipes.
- "Create recipes" function; up to 30 new recipes recordable.
- Pre-heating function to reduce the working time.

Batch freezer

- Six quick selection freezing programmes:
 - Automatic freezing cycle to reach the ideal consistency according to the type and quantity of mix introduced;
 - Automatic freezing cycle "PLUS" for higher consistency levels;
 - Semiautomatic freezing cycle with consistency setting;
 - Semiautomatic freezing cycle with time setting;
 - Slush cycle with consistency setting and continuous agitation;
 - Slush and pastry cream cooling cycle with time setting and cyclic agitation.
- Interactive "flavour Menu" with 24 pre-set freezing programmes combining every single flavour with its relative agitation mode and consistency level.
- "Modify flavour" function to modify the pre-set parameters.
- "Create flavour" function to customize and memorize up to 30 new flavours.
- "TURBO" function to increase the agitation during the freezing cycle.
- Automatic consistency preservation at the end of the cycle.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

Cuocicrema

- 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.
- L'elettronica IES (**brevetto**) elimina il fenomeno dell'inerzia termica e 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 autobloccante con paffini 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 di agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo (con inverter).
- Robinetto di estrazione/travasò innovativo (**brevetto**):
 - ampio diametro per il rapido svuotamento del bollitore anche con prodotti molto densi;
 - la rotazione consente di estrarre il prodotto a fine cottura senza passare per il cilindro di mantecazione (bollitore e mantecatore possono essere usati separatamente);
 - completamente smontabile, per una perfetta pulizia.
- Controllo T° tramite sonda a diretto contatto con il prodotto.
- Operazione con tramoggia trasparente per il carico degli ingredienti durante la lavorazione e per l'estrazione del vapore.

Mantecatore

- L'elettronica IES (**brevetto**) introduce un nuovo sistema di acquisizione della consistenza che aumenta ulteriormente la precisione nelle diverse condizioni di funzionamento.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza e agitatore a velocità variabile con paffini raschianti mobili.
- Funzione di alta velocità con ciclo "freddo in estrazione" per una consistenza ottimale del prodotto.
- Funzione di alta velocità con sistema per la mantecazione alla T° (**brevetto**)

ADVANTAGES AND PLUSES

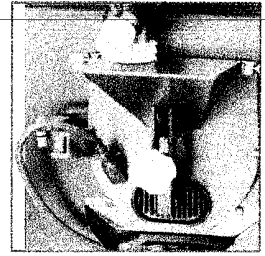
Cream cooker

- Bain-marie system (with glycol), both for hot and cold phases, which allows to set the T° up to 115°C (239°F) maintaining the organic characteristics of the product.
- The IES (**patent**) electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia and 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.
- Self-locking 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).
- Innovative extraction/delivery spigot (**patent**):
 - the wide diameter for a quick emptying of the heater, also with very dense products;
 - the swivelled position allows to drain the product at the end of the cycle without engaging the freezing cylinder, so that heater and batch freezer can be used separately;
 - complete disassembly for a perfect cleaning.
- High-precision tank temperature control through a dip probe.
- Transparent cover and hopper to pour the ingredients during the working phase and for the steam extraction.

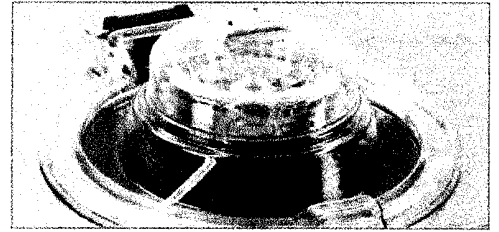
Batch freezer

- The electronic IES (**patent**) features a new consistency control system, that further improves the precision during the different working conditions.
- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion and stainless steel beater with mobile scrapers.
- High-speed extraction with an "extra chill" option to get the best product consistency.
- Cylinder-block steel door with temperature probe (**patent**).

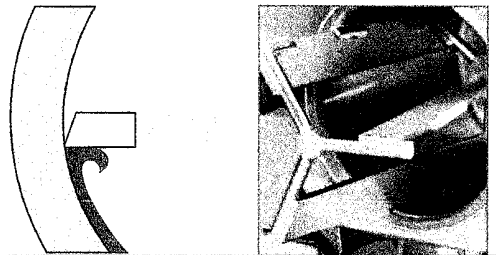
- Sonda per la misurazione della temperatura.
 - Temperature probe.
- Fühler für die Temperaturmessung.
- Sonde pour mesurer la température.
 - Sonda para medir la temperatura.



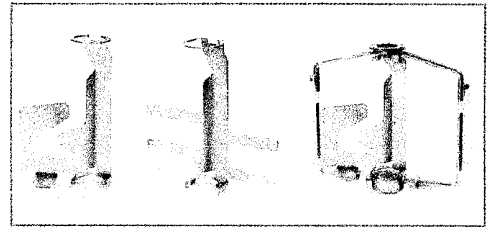
- Coperchio trasparente con tramoggia per aggiunta ingredienti e con sistema per estrazione vapore.
- Transparent cover with hopper to add ingredients and with steam extraction system.
 - Durchsichtiger Deckel mit Trichter für das Einfüllen der Zutaten während und mit Systeme für den Dampfablauf.
- Couvercle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



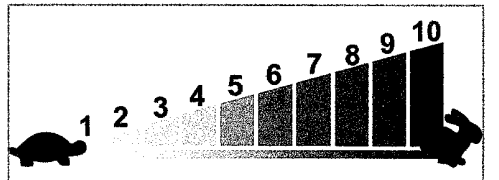
- Agitatore con lame raschianti mobili.
 - Beater with mobile scrapers.
- Rührwerk mit mobilen Schaber.
- Malaxeur avec racleurs mobiles.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles.



- Agitatore con pattini raschianti e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
 - Agitator with mobile scrapers and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
 - Rührwerk mit mobilen Schabern und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokoladentemperierung.
 - Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles et accessoires pour les traitements des crèmes et détente du chocolat.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles y accesorios para la elaboración de las cremas y temple chocolate.



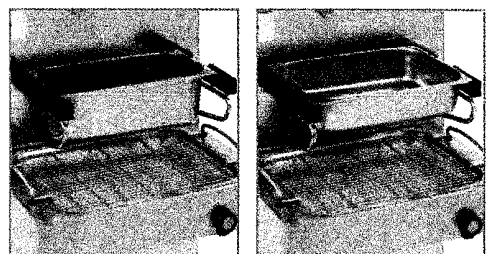
- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo.
 - 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen.
 - 10 vitesses d'agitation programmable pour les différentes phases du cycle.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

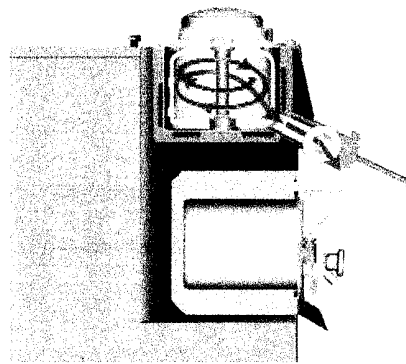
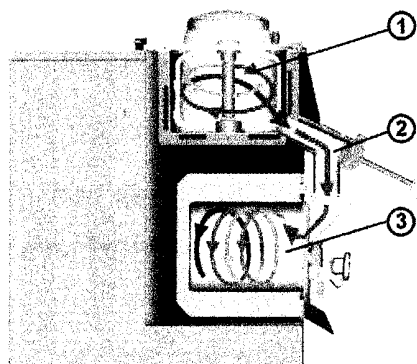


- Rubinetto in posizione di travaso miscela e ruotato per l'estrazione del prodotto.
 - Spigot in position for mix transfer and rotated to extract products.
- Ausgabehahn in Umfüllungsposition und Gedrehter Hahn für Ausgabe Produkten.
- Robinet de débit en position de transvasement et tourné pour le débit de produits.
 - Grifo en posición de trasiego mezcla y girado para la extracción de productos.



- Innovativo sistema di sostegno vaschette regolabile e ampio balconcino con griglia removibile (optional).
 - Innovative adjustable pan holding system and wide shelf with removable grid (optional).
 - Innovatives regulierbares Abstellsystem der Becken und grosses Tropfblech mit abnehmbarem Gitter (Optional).
 - Système innovateur d'appui réglable des bacs et grand support avec grille amovible (optionnel).
 - Novedoso sistema regulable de apoyo de las cubetas y amplia repisa con rejilla (opcional).





- Trattamento miscela: (1) riscaldamento; (2) travaso esterno; (3) raffreddamento e mantecazione.
- Mix treatment: (1) heating; (2) external transfer; (3) cooling and freezing.
- Mischungsbearbeitung: (1) Erhitzung; (2) externe Umfüllung; (3) Kühlung und Frieren.
- Traitement mélange: (1) chauffage; (2) transvasement externe; (3) refroidissement et malaxage.
- Tratamiento producto: (1) calentamiento; (2) trasiego; (3) mantecación.

- Ciclo completo di riscaldamento e raffreddamento del prodotto nel solo vaso superiore.
- Complete heating and cooling cycle of the product in the upper tank.
- Kompletter Heiz- und Kühlzyklus des Produktes im oberen Becken.
- Cycle complet de chauffage et de refroidissement du produit dans la seule cuve supérieure.
- Ciclo completo de calentamiento y enfriamiento del producto sólo en el vaso superior.

INFORMAZIONI TECNICHE - TECHNICAL INFORMATION - TECHNISCHE DATEN - INFORMATIONS TECHNIQUES - CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica max per ciclo (solo cuocicrema)	Carica per ciclo	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
									Alta base	Max	
Model	Max. load per cycle (only cream cooker)	Load per cycle	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Max. Füllmenge per Zyklus (nur cremekoche)	Füllmenge per Zyklus	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité max. par cycle (seul cuseur de crème)	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Max. carga por ciclo (sólo cocedora de crema)	Carga por ciclo	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
									Min	Max	
TWIN 35 CHEF LCD	8	2-6	35	400V/50Hz/3+N	9	W*	138	55	70	103	340
TWIN 45 CHEF LCD	8	2,5-8	45	400V/50Hz/3+N	11	W*	138	60	77	110	393
TWIN 60 CHEF LCD	12	3-10	60	400V/50Hz/3+N	12	W*	138	60	77	110	408

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua

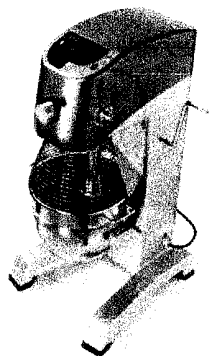
- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati. La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa. Le macchine in fotografia possono presentare optional.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions. The machines in photographs may be represented with some optionals.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig. Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten vorbehalten. Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.
- 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. Et sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression. Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados. La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores o omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650



solo per professionisti



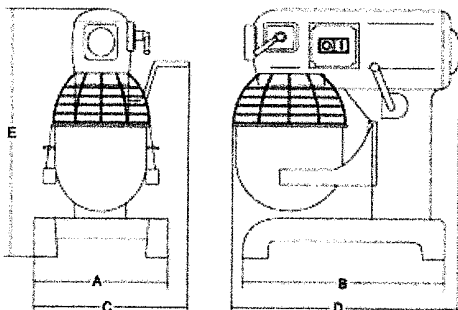
Impastatrici Planetarie Sirman, modello Plutone 30 :

- Solida struttura in carpenteria smaltata
- protezione della vasca in filo metallico
- vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili:
 - * spatola e gancio in fusione di alluminio
 - * frusta in fusione di alluminio e acciaio
- cambio meccanico a 3 velocità
- sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- motore ventilato
- Comandi con timer
- Presa di forza.



Tramoggia per aggiunta ingredienti

Scheda tecnica



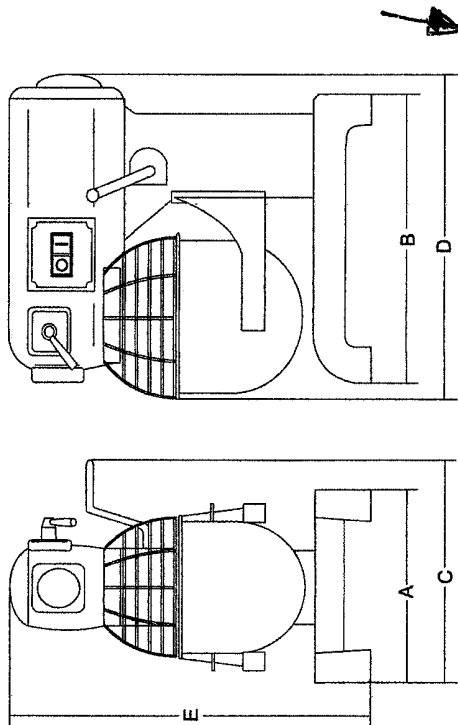
Dati tecnici

Modello	Plutone 30
Potenza	watt 1500
Alimentazione	230V/50Hz
Giri frusta	1 = 93
	2 = 167
	3 = 285
Capacità vasca	lt 30
A	mm 580
B	mm 660
C	mm 630
D	mm 650
E	mm 1160
Peso netto	kg 175
Dimensioni imballo	mm 750x730x1300
Peso lordo	kg 200
HS-CODE	84381090

CAP. 2 - DATI TECNICI

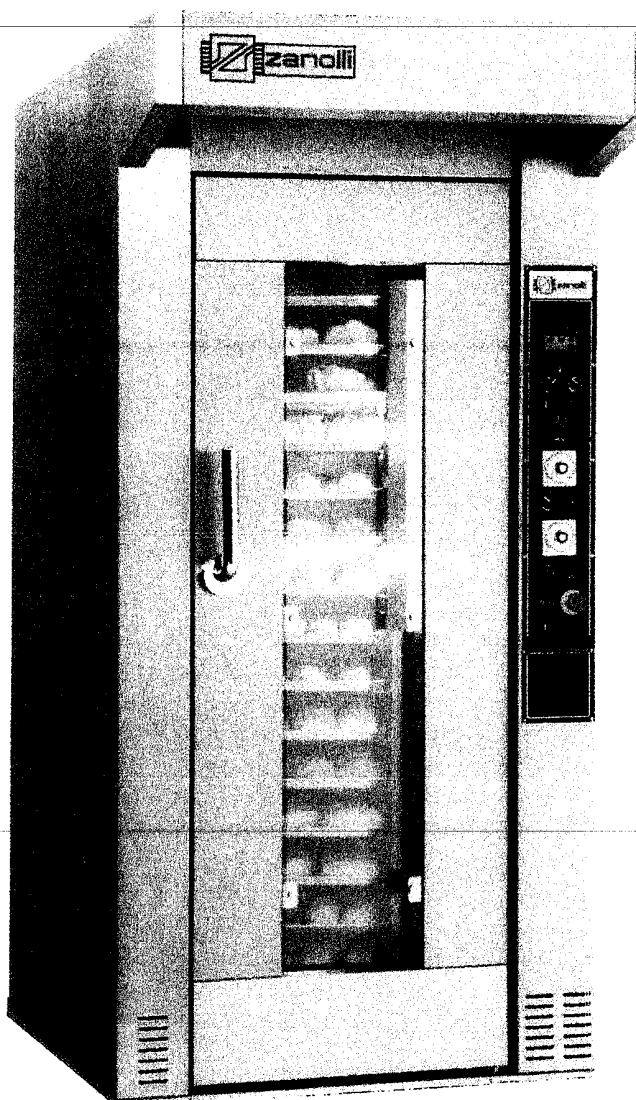
2.1 - INGOMBRO, PESO, CARATTERISTICHE ...

FIG. n°2 - Dimensioni d'ingombro



Modello	u.m.	10 lt.	20 lt.	30 lt.
AxB	mm	360x345	420x440	580x660
CxDxE	mm	440x500x630	515x560x770	630x650x1160
Capienza vasca	lt	10	20	30
Giri frusta	r.p.m.	1 = 108 2 = 195 3 = 355	1 = 97 2 = 220 3 = 316	1 = 93 / 112 2 = 167 / 206 3 = 285 / 351
Motore	Watt	450	1100	1500
Alimentazione		230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso netto	kg	40	99	175
Grado di rumorosità	dB	≤ 70	≤ 70	≤ 70

ATTENZIONE: Le caratteristiche elettriche per le quali è predisposta la macchina, sono indicate in una targhetta applicata sul retro della macchina, prima di eseguire l'allacciamento vedere **4.2 allacciamento elettrico**.



Rotor Wind

Forni a convezione "Rotor" per pane e pasticceria

- Rotor convection ovens for bread and pastry
- Fours à convection "Rotor" pour pain et pâtisserie
- Rotor konvektions - Öfen für Backprodukte
- Hornos de convección "Rotor" para pan y pastelería

L'alta qualità anche sulle grandi quantità

- High quality granted also for big quantities
- Haute qualité meme pour des grandes quantités
- Hohe Qualität auch bei großer Erzeugung
- Alta calidad también en las grandes cantidades

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER		CAPACITY N° teglie - Taglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect kw	
1E	94x108x214	13 Kw		8 (40x60 cm)
2E	109x124x214	13 Kw		8 (45x65 cm)
3E	98x154x224	21 Kw		15/18 (40x60 cm)
4E L	114x169x224	24 Kw		15/18 (45x65 cm) (50x70cm)
4E F	152x121x224	24 Kw		15/18 (45x65 cm) (50x70cm)
5E L	135x204x254	42 Kw		18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
5E F	185x144x254	40 Kw		18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)

MOD.	DIM. AxBxH cm	POWER		CAPACITY N° teglie - Taglie - Pans Plaques - Backblech Bandejas / h
		gas Kw (Kcal/h)	elet./elect kw	
1G	94x108x219	17,5 - (15.000)	2	8 (40x60 cm)
2G	109x124x219	24 - (20.000)	2	8 (45x65 cm)
3G L*	98x154x224	33 - (29.000)	1	15/18 (40x60 cm)
3G F**	132x107x224	33 - (29.000)	1	15/18 (40x60cm)
4G L*	114x169x224	40,5 - (35.000)	1	15/18 (45x65cm)(50x70cm)
4G F**	152x121x224	40,5 - (35.000)	1	15/18 (45x65cm)(50x70cm)
5G L*	135x204x254	75,5 - (65.000)	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)
5G F**	185x144x254	75,5 - (65.000)	2	18 (60x80cm) - 36 (40x60cm)

1: *Camera combustione posteriore. Back side combustion chamber. Chambre de combustion postérieure. Hintere Brennkammer. Cámara de combustión posterior.
2: **Camera combustione laterale. Lateral combustion chamber. Chambre de combustion latérale. Seitliche Brennkammer. Cámara de combustión lateral.