

MATRIX ENGINEERING S.A

Piazza Cioccaro 4
CH- 6900 LUGANO - SUISSE
Tel/Fax: (0041)-91-921-00-94
e-mail: info@matrix-gelatomachines.net

ПРЕДСТАВИТЕЛЬ КОМПАНИИ MATRIX В РОССИИ

Компания ООО "БестИтали"
г. Москва, ул. Коцюбинского 4
Тел: +7 (495) 239-47-80
e-mail: sb@b-italia.ru



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МОРОЖЕНОГО И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

О компании

Более 30 лет опыта в производстве джелато позволили профессионалам "Matrix Engenering" создать перечень инновационного, профессионального оборудования для производства настоящего итальянского джелато.

Оборудование Matrix простое в использовании, подходит для различных задач, производит лучшее мороженое при любых ингредиентах и рецептах.

Глубочайшее знание холодильных техногий, инженерного дела, концепций простоты в использовании, практичность в чистке и дезинфекции, высокие эксплуатационные характеристики - являются ключевыми качествами оборудования Matrix.

Наша цель - помощь клиентам в организации и развитии производства мороженого, для достижения прибыли и производства лучшего джелато в их стране!



HERCULES

фризер для изготовления мороженого



Мешалка из нержавеющей стали

Трехспицевая мешалка без центральной оси, полностью реализуется в виде единой детали из нержавеющей стали, с винтовой конструкцией для выпуска мороженого. Новые скребки имеют максимальную жесткость для непрерывной очистки цилиндра.

Разгрузка мороженого

Дверь из нержавеющей стали имеет большое выходное отверстие для быстрого выпуска мороженого, чтобы избежать механических повреждений.

Система Tec Tronic

Система управления консистенцией нового поколения Tec Tronic постоянно рассматривает условия работы оборудования, путем сравнения значений: системы охлаждения под давлением, усилия двигателя, температуры. Система определяет с точностью когда готово мороженое. Консистенция мороженого всегда может быть изменена, в соответствии с личными потребностями.

Дисплей

Цикл приготовления мороженого можно держать под контролем на расстоянии, так как дисплей четко показывает время завершения цикла. После завершения цикла не нужно спешить с выгрузкой мороженого: система Tec Tronic автоматически активирует цикл, сохраняя при этом целостность продукта.

Конструкция

- Эргономичная панель управления с интуитивно-понятными элементами управления, адаптированная под левую руку, чтобы иметь возможность свободно работать шпателем с правой стороны.
- Кнопки с иконками большого размера
- Охлаждение поступает на весь объем цилиндра
- Дверь из нержавеющей стали, сделанная по правилам техники безопасности
- 2 вида охлаждения: водяное и воздушное
- Система охлаждения работает с современным и экологическим хладагентом
- Внешняя обшивка из нержавеющей стали AISI 304



Новый дизайн выпускного отверстия имеет круглые формы, что обеспечивает быстрый розлив смеси без лишних брызг.



Стальные двери создают гармонию стиля и эффективности. Съемная защитная сетка крепится к отверстию для выпуска мороженого.

механический фризёр с горизонтальной загрузкой HERCULES

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л								
HERCULES 6M	2-5	3-7	10-25	18-42	230/50/1	1	2,2	да	1388/520/860	220
HERCULES 6M	2-6	3-8,5	10-30	25-48	400/50/3	2	3,7	да	1388/520/860	250
HERCULES 9M	3-9	4-12,5	15-45	25-75	400/50/3	2	6	да	1388/520/860	300
HERCULES 11M	3-11	4-15,5	20-60	34-92	400/50/3	2	6	да	1388/520/860	302
HERCULES 17M	3-17	4-24	30-100	42-143	400/50/3	2	9,7	да	1420/610/1055	387

фризёр с горизонтальной загрузкой HERCULES

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л								
HERCULES 6/Q	1,5-6	2-8	9-36	12-48	400/50/3	2	4,6	да	1388/520/860	254
HERCULES 7/Q	1,5-7	2-10	9-42	12-60	400/50/3	2	4,6	да	1388/520/860	257
HERCULES 9/Q	2,5-9	3,5-12,5	15-54	21-75	400/50/3	2	7,2	да	1388/520/860	279
HERCULES 12/Q	3-12	4-17	18-72	25-100	400/50/3	2	7,2	да	1388/520/860	282
HERCULES 12L/Q	3-12,5	4-18	18-75	25-105	400/50/3	2	7,2	да	1420/520/910	293
HERCULES 18/Q	3-18	4-25	18-108	25-151	400/50/3	2	9,7	да	1420/610/1055	372
HERCULES 20/Q	4-21	5-29	24-126	33-176	400/50/3	2	13,5	да	1420/610/1155	470
HERCULES 23XL/Q	4-23	6-32	24-138	56-194	400/50/3	2	15	да	1420/610/1055	450
HERCULES 27XL/Q	4-27	6-38	24-162	56-227	400/50/3	2	15	да	1420/610/1155	465

фризёр с горизонтальной загрузкой HERCULES с инвертором

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л								
HERCULES 6/Qi	1,5-6	2-8	9-36	12-48	400/50/3	-	4,6	да	1388/520/860	254
HERCULES 7/Qi	1,5-7	2-10	7-35	12-60	230/50/1	-	2,6	да	1388/520/860	235
HERCULES 7/Qi	1,5-7	2-10	9-42	12-60	400/50/3	-	4,6	да	1388/520/860	257
HERCULES 9/Qi	2,5-9	3,5-12,5	15-54	21-75	400/50/3	-	9,2	да	1388/520/860	279
HERCULES 12/Qi	3-12	4-17	18-72	25-100	400/50/3	-	9,2	да	1338/520/860	282
HERCULES 12L/Qi	3-12,5	4-18	18-75	25-105	400/50/3	-	9,2	да	1420/520/910	293
HERCULES 18/Qi	3-18	4-25	18-108	25-151	400/50/3	-	12,5	да	1420/610/1055	372
HERCULES 20/Qi	4-21	5-29	24-126	33-176	400/50/3	-	14	да	1420/610/1155	470
HERCULES 23XL/Qi	4-23	6-32	24-138	56-194	400/50/3	-	16,5	да	1420/610/1055	450
HERCULES 27XL/Qi	4-27	6-38	24-162	56-227	400/50/3	-	16,5	да	1420/610/1155	465

3 SYSTEM

мультифункциональные фризеры



Идеальный баланс

Взвешивание и смешивание вкусовых паст на данной комби-машине, позволяет получить сбалансированное мороженое, избегая пустых трат на ингредиенты.

Компактность

В одной машине, всего 70x85 см, вы получите целую лабораторию по производству мороженого.

Всегда свежее мороженое

Пастеризованное мороженое можно производить в режиме реального времени.

Гигиена

Продукт не вступает в контакт с инородными предметами, такими как ведра или венчики, поэтому не доступен для большинства бактерий, в соответствии с нормами HACCP.

Функциональность

Финальное охлаждение

Служит для возобновления холодного отжима и поддержания идеальной консистенции, во время выгрузки мороженого.

Полка для гастроемкостей

Полка оснащена решеткой и баком для сбора жидкостей, который может быть подключен непосредственно к стоку. Таким образом, снимается необходимость в частой чистке оборудования.

Основные, регулируемые лотки

К аппарату предусмотрена подставка из нержавеющей стали для более удобного извлечения мороженого в гастроемкость.

Чистка аппарата

Аппарат оснащен двумя режимами душевой головки, что позволяет регулировать поток воды. Может быть подключен к горячей воде в лаборатории, тем самым сделать процесс очистки более легким и быстрым.

Желоб для выгрузки мороженого

Желоб составляет единое целое с цилиндром фризера, что предотвращает возможность загрязнений в местах стыков.

Опция RDS (необязательна)

Через модем система RDS может сохранять и передавать данные об операциях, для диагностики и мер по контролю за программным обеспечением.



Версия Tectronic и Tectronic плюс
Система нового поколения для управления консистенцией "Tectronic" постоянно сравнивает показатели температуры и двигателя. Параметры консистенции могут быть изменены, в соответствии с личными потребностями.

Версия Classic
компания "MATRIX" также подумала о нуждах многих производителей мороженого, которые ценят простые и функциональные машины. Все классические модели имеют одинаковые технические характеристики с моделями "Tectronic", но отличаются элементами управления, которые более упрощенные и интуитивные.

механические мультифункциональные фризеры 3 SYSTEM

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч	вольт	КВт	мм			
3 SYSTEM 6M	2-5	3-7	12-30	18-42	230/50/1	11	2,2	да	1377/610/910	280
3 SYSTEM 6M	2-6	3-8,5	12-36	25-50	400/50/3	2	7,3	да	1377/610/910	280
3 SYSTEM 9M	3-9	4-12,5	18-54	25-75	400/50/3	2	9	да	1377/610/910	305
3 SYSTEM 11M	3-11	4-15,5	24-66	34-92	400/50/3	2	11,7	да	1377/610/910	313
3 SYSTEM 17M	3-17	4-24	30-102	42-143	400/50/3	2	20,9	да	1437/610/1055	425

мультифункциональные фризеры 3 SYSTEM

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч	вольт	КВт	мм			
3 SYSTEM 6/Q	1,5-6	2-8	9-36	12-48	400/50/3	2	8,2	да	1377/610/910	296
3 SYSTEM 7/Q	1,5-7	2-10	9-42	12-60	400/50/3	2	8,2	да	1377/610/910	286
3 SYSTEM 9/Q	2,5-9	3,5-12,5	15-54	21-75	400/50/3	2	11,7	да	1377/610/910	322
3 SYSTEM 12/Q	3-12	4-17	18-72	25-100	400/50/3	2	11,7	да	1377/610/910	327
3 SYSTEM 12L/Q	3-12,5	4-18	18-75	25-110	400/50/3	2	11,7	да	1377/610/910	329
3 SYSTEM 18/Q	3-18	4-25	18-108	25-151	400/50/3	2	15,2	да	1437/610/1055	401

мультифункциональные фризеры 3 SYSTEM с инвертором

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч	вольт	КВт	мм			
3 SYSTEM 6/Qi	1,5-6	2-8	9-36	12-48	400/50/3	-	7	да	1377/610/910	296
3 SYSTEM 7/Qi	1,5-7	2-10	7-35	12-60	230/50/1	-	6,2	да	1580/720/1050	298
3 SYSTEM 7/Qi	1,5-7	2-10	9-42	12-60	400/50/3	-	7	да	1377/610/910	283
3 SYSTEM 9/Qi	2,5-9	3,5-12,5	15-54	21-75	400/50/3	-	13,2	да	1377/610/910	322
3 SYSTEM 12/Qi	3-12	2-10	18-75	25-110	400/50/3	-	13,2	да	1580/720/1050	327
3 SYSTEM 12L/Qi	3-12,5	2-10	18-75	25-105	400/50/3	-	13	да	1580/720/1050	329
3 SYSTEM 18/Qi	3-18	4-25	18-108	33-176	400/50/3	-	24	да	1437/610/1055	401

ARGOS

пастеризатор для мороженого



Высокая пастеризация +85С

Быстрый нагрев до +85С и последующее охлаждение смеси до +4С, с постоянным контролем температуры, для максимальной борьбы с бактериями.

Ночная пастеризация +65С

Нагрев до +65С, в течении 30 минут, позволит быстро охладить до +4С. Этот цикл пастеризации подходит для деликатных смесей, позволяя сохранить наиболее эффективное использование свежих ингредиентов.

Средняя пастеризация +72С

В данном режиме можно выбрать любую температуру от +65С до +92С. Достигая заданную температуру машина активирует остановку, если это необходимо, затем охлаждает смесь до +4С и переключается на стадию созревания смеси.

Охлаждение и созревание при +4С

Этот цикл непосредственно активирует систему охлаждения и созревания.



ARGOS Tec Tronic оснащен современной системой программирования, что позволяет производить мороженое по своим рецептам и сохранять настройки различных программ.

Пастеризатор для мороженого ARGOS

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч						
ARGOS 60/Q	20-60	67			400/50/3	2	7,2	да	1030/350/950	186
ARGOS 130/Q	30-130	139			400/50/3	2	12,3	да	1030/520/950	220

Пастеризатор для мороженого ARGOS с инвертором

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение	скорость мотора электрического миксера	потребляемая мощность	водное охлаждение	размер	вес нетто
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч						
ARGOS 60/Qi	20-60	67			230/50/1	4/cont.	3	да	1030/350/950	182
ARGOS 60/Qi	20-60	67			400/50/3	4/cont.	7,2	да	1030/350/950	186
ARGOS 130/Qi	30-130	139			400/50/3	4/cont.	12,3	да	1030/520/950	220
ARGOS 180/Qi	50-175	188			400/50/3	4/cont.	15,3	да	1030/650/950	248

MASTERCREAM

многофункциональный фризёр



Контроллер

Нагрев до +105С и охлаждение до +4С можно сочетать в бесконечной последовательности, при помощи установленного контроллера.

Сохранение параметров

Возможность сохранения параметров производства, как отдельный рецепт. Поддерживает до 100 различных рецептов.

Конструкция

Вертикальный цилиндр позволяет с легкостью осуществлять выгрузку и визуально контролировать процесс. Добавление различных ингредиентов осуществляется легко и быстро.

Кремоварка-пастеризатор MASTERCREAM

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение вольт	скорость мотора элек- трического миксера	потребля- емая мощность КВт	водное охлаждение	размер мм	вес нетто кг
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч						
MASTERCREAM 30/Q	10-30				400/50/3	2	6,9	да	1030/550/870	160
MASTERCREAM 60/Q	15-60				400/50/3	2	8,2	да	1030/600/870	238
MASTERCREAM 130/Q	40-130				400/50/3	2	13,3	да	1160/750/970	345

Кремоварка-пастеризатор с инвертором MASTERCREAM

МОДЕЛЬ	производительность	производительность	мощность	мощность	напряжение вольт	скорость мотора элек- трического миксера	потребля- емая мощность КВт	водное охлаждение	размер мм	вес нетто кг
	мин-макс/кг	л	кг/ч	л/ч						
MASTERCREAM 30/Qi	10-30				400/50/3	4/cont.	6,9	да	1030/550/870	160
MASTERCREAM 60/Qi	15-60				400/50/3	4/cont.	8,2	да	1030/600/870	238
MASTERCREAM 130/Qi	40-130				400/50/3	4/cont.	13,3	да	1160/750/970	345

MASTERCREAM - это многофункциональное оборудование, подходящее для пастеризации и охлаждения мороженого, смесей, приготовление яичных кремов, топингов, соусов, йогурта, темперирование шоколада.

Оборудование поставляется с двухскоростным миксером.

Инвертор регулирования скорости доступен как опция.

