

Linea TANK



# Ice Cream

**PASTORIZZATORI E MATURATORI PER PRODUZIONE GELATO**

PASTEURISERS AND AGING-MIXING TANKS FOR ICE CREAM PRODUCTION



# La gamma Ice Cream



## Pastorizzatore

### Batch Pasteuriser

Capacità da 300 a 2400 lt  
Capacity from 300 up to 2400 lt

Serve a pastorizzare la miscela gelato, portandola fino ad una temperatura di circa 85°C, tramite agitazione veloce ed utilizzando come fonte di calore acqua surriscaldata. Quest'ultima viene fatta fluire all'interno dello scambiatore a piastra Trapcold, che è parte integrante della vasca interna sul fondo e sulla fascia del serbatoio.

It is used for ice cream mix batch pasteurisation. Through heat-exchange with hot water and high speed agitation the ice cream mix reaches a temperature of around 85°C. The water flows into the Trapcold panels that are a part of the batch pasteuriser as jackets both on side and bottom of the tank.

## Red Compact

Capacità da 10.000 a 56.000 W  
Capacity from 10.000 to 56.000 W

Serve al raffreddamento di acqua a temperatura prossima a 1 °C, utilizzata prevalentemente come refrigerante nei maturatori. La produzione di acqua refrigerata avviene tramite un impianto frigorifero, che utilizza come evaporatore una batteria di scambiatori a piastra Trapcold, immersi in una vasca. Da quest'ultima, che funge anche da accumulatore, una pompa preleva e distribuisce l'acqua refrigerata.

It is used to produce chilled water at 1°C. Its main application is in the ice cream mix aging. The water is cooled down through a refrigeration plant that uses a Trapcold panel's battery positioned into an insulated tank. A pump recirculates the water from the tank (where there is also a reserve of water), to the users (the tanks).

## Maturatore

### Aging Vat - Mixer

Capacità da 300 a 2400 lt  
Capacity from 300 up to 2400 lt

Serve a raffreddare e mantenere la miscela gelato alla temperatura di 4 °C, lasciandola "maturare" nel serbatoio, dove è prevista un'agitazione lenta. Il raffreddamento e la conservazione della miscela a bassa temperatura avvengono tramite acqua refrigerata (fornita dall'impianto RED COMPACT) che fluisce all'interno dello scambiatore a piastra Trapcold che è parte integrante della vasca interna, posizionato sulla fascia del serbatoio.

It is used to cool down the ice cream mix and to keep it at temperature of around 4°C; a slow agitation allows the complete aging of the ice cream mix. Cooling down as well as heat dispersion balance are achieved with chilled water produced with the RED COMPACT: the water flows into a Trapcold panel that is a part of the tank as jacket on side.

## SERBATOI ICE CREAM: MOTIVI PER UNA SCELTA VINCENTE

### ICE CREAM TANKS: REASONS FOR A WINNER'S CHOICE

- Costruzione in acciaio inox di altissima qualità (materiale di prima scelta certificata)
- Scambiatore a piastra Trapcold frutto della ricerca e dell'esperienza maturate in oltre 50 anni di attività a livello internazionale nel settore dello scambio termico
- Vasca interna ed esterna in AISI 304 con finiture alimentari
- Isolamento in poliuretano espanso ad alta densità
- Temperatura controllata elettronicamente
- Affidabilità e semplicità dei componenti: collaudatissimi e di facile utilizzo
- Qualità e competenze certificate: ISO 9001:2000 e PED modulo H

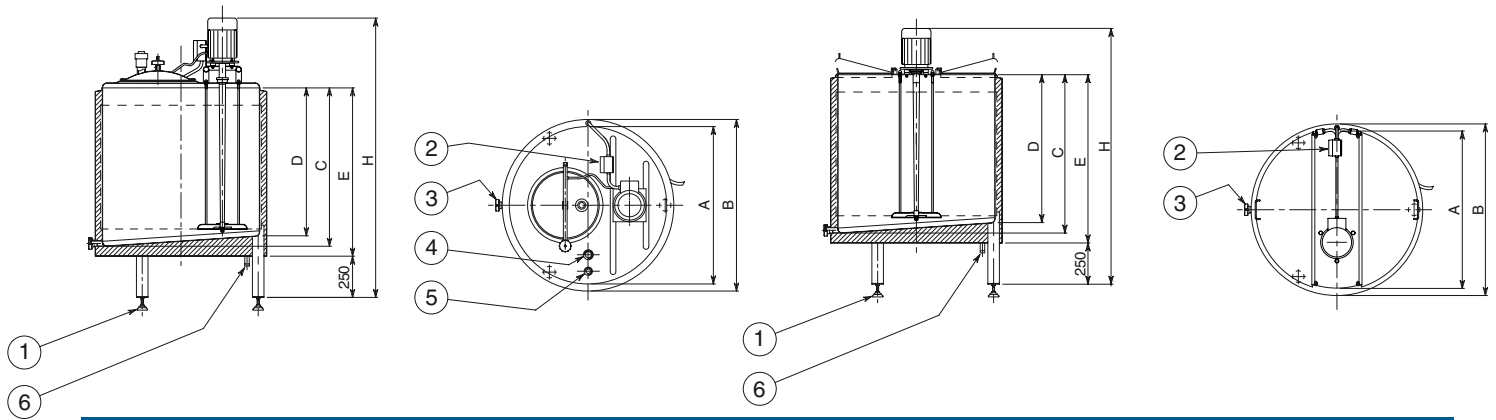
- The use only of high quality and certified stainless steel from European mills
- Heat-Exchanger Trapcold: these panels come from more than 50 years of research and development and are continuously developed thanks to our presence as an international leader in the heat-exchange field for the food industry
- Both internal tank and external shell are made of AISI 304 with food grade finishing
- Insulation between the internal tank and the external shell is made with high density injected polyurethane
- Electronic controller for temperature
- Simple and reliable components: our long experience for their friendly use
- Quality and competent work is certified: ISO 9001/2000 and P.E.D. module H

# Pastorizzatore - Pasteuriser

Mod.	Piedini n° Feet n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)					Tipo Type	altezza h (mm) H	Capacità (l) Capacity (l)	Supp. Agit. Agitator bearing	Attacchi Fittings			
		A	B	C	D	E					LOAD	DRAIN	WASH	CIR
<b>TPW 300</b>	3	833	923	645	585	715	1	1310	335	NO	DN 25	DN 25	DN 32	3/4"
							2	1280	300	NO	NO	DN 25	NO	3/4"
<b>TPW 600</b>	3	950	1040	960	900	1020	1	1700	660	SI	DN 25	DN 32	DN 32	1"
							2	1580	610	NO	NO	DN 32	NO	1"
<b>TPW 1200</b>	4	1300	1390	1000	930	1060	1	1740	1280	SI	DN 40	DN 40	DN 32	1"1/4
							2	1715	1175	SI	NO	DN 40	NO	1"1/4
<b>TPW 2400</b>	4	1510	1600	1405	1335	1465	1	2445	2455	SI	DN 40	DN 40	DN 32	1"1/4
							2	2420	2310	SI	NO	DN 40	NO	1"1/4

TIPO1: CHIUSO CON BOCCAPORTO Ø 420  
TYPE 1: CLOSED WITH MANHOLE Ø 420

TIPO2: COPERCHIO APRIBILE CON TRAVERSA  
TYPE2: LID WITH CROSSPIECE

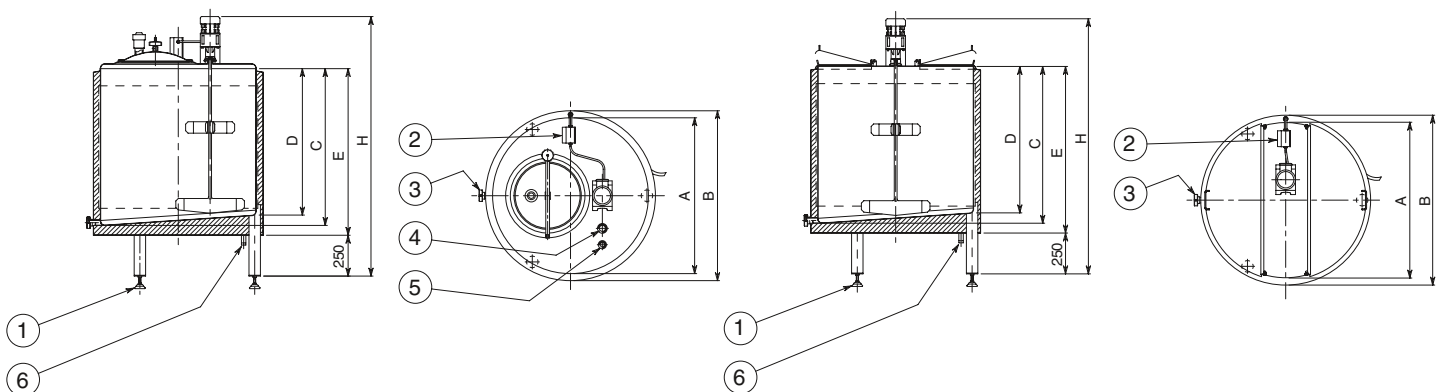


# Maturatore - Aging vat - mixer

Mod.	Piedini n° Feet n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)					Tipo Type	altezza h (mm) H	Capacità (l) Capacity (l)	Supp. Agit. Agitator bearing	Attacchi Fittings			
		A	B	C	D	E					LOAD	DRAIN	WASH	CIR
<b>TMW 300</b>	3	833	923	645	585	715	1	1285	335	NO	DN 25	DN 25	DN 32	1/2"
							2	1260	300	NO	NO	DN 25	NO	1/2"
<b>TMW 600</b>	3	950	1040	960	900	1020	1	1590	660	NO	DN 25	DN 32	DN 32	1/2"
							2	1565	610	NO	NO	DN 32	NO	1/2"
<b>TMW 1200</b>	4	1300	1390	1000	930	1060	1	1575	1280	NO	DN 40	DN 40	DN 32	1"
							2	1550	1175	NO	NO	DN 40	NO	1"
<b>TMW 2400</b>	4	1510	1600	1405	1335	1465	1	2050	2455	SI	DN 40	DN 40	DN 32	1"
							2	1920	2310	NO	NO	DN 40	NO	1"

TIPO1: CHIUSO CON BOCCAPORTO Ø 420  
TYPE 1: CLOSED WITH MANHOLE Ø 420

TIPO2: COPERCHIO APRIBILE CON TRAVERSA  
TYPE2: LID WITH CROSSPIECE



# Red Compact

## CONDENSAZIONE AD ARIA / AIR CONDENSED

### CARATTERISTICHE TECNICHE

Raffreddamento acqua in vasca a +1°C, R404A. Temperatura Evaporazione -5°C, Temperatura Condensazione +50°C. Sistema completo di condensatore ad aria da assemblare durante l'installazione. Unica versione vasca interna, involucro, batteria inox. Al peso della vasca va aggiunto il condensatore ad aria remoto.

### TECHNICAL FEATURES

Cooling of water into the tank down to 1°C, R404A. Evaporation temperature -5°C, Condensation temperature +50°C. Complete with air condenser to be connected to the tank on site. Single version with internal tank, shell and evaporator battery in stainless steel. Weight of the air condenser to be add to the below weights.

MODELLO MODEL	RESA CAPACITY (W)	PESO INDICATIVO APPROX WEIGHT (Kg)	DIMENSIONI VASCA TANK DIMENSIONS (mm)	TIPO TIPO	VOLUME UTILE VOLUME CAPACITY (lt)																													
<b>RED 11</b>	10600	480	800x1600x2000	A	425																													
<b>RED 14</b>	13600	550	800x1600x2000	A	420																													
<b>RED 16</b>	15600	570	800x1600x2000	A	415																													
<b>RED 21</b>	20300	590	800x1600x2000	A </tr <tr> <td><b>RED 27</b></td> <td>26100</td> <td>630</td> <td>800x1600x2000</td> <td>A</td> <td>405</td> </tr> <tr> <td><b>RED 28</b></td> <td>28000</td> <td>680</td> <td>800x1600x2000</td> <td>A</td> <td>410</td> </tr> <tr> <td><b>RED 33</b></td> <td>32800</td> <td>850</td> <td>1150x1600x2000</td> <td>B</td> <td>780</td> </tr> <tr> <td><b>RED 39</b></td> <td>39000</td> <td>870</td> <td>1150x1600x2000</td> <td>B</td> <td>770</td> </tr> <tr> <td><b>RED 47</b></td> <td>46800</td> <td>910</td> <td>1150x1600x2000</td> <td>B</td> <td>765</td> </tr>	<b>RED 27</b>	26100	630	800x1600x2000	A	405	<b>RED 28</b>	28000	680	800x1600x2000	A	410	<b>RED 33</b>	32800	850	1150x1600x2000	B	780	<b>RED 39</b>	39000	870	1150x1600x2000	B	770	<b>RED 47</b>	46800	910	1150x1600x2000	B	765
<b>RED 27</b>	26100	630	800x1600x2000	A	405																													
<b>RED 28</b>	28000	680	800x1600x2000	A	410																													
<b>RED 33</b>	32800	850	1150x1600x2000	B	780																													
<b>RED 39</b>	39000	870	1150x1600x2000	B	770																													
<b>RED 47</b>	46800	910	1150x1600x2000	B	765																													

## CONDENSAZIONE AD ACQUA/ WATER CONDENSED

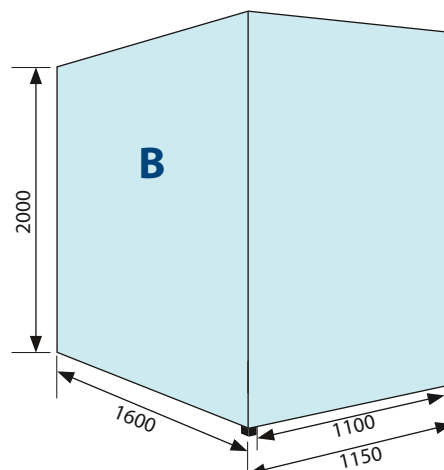
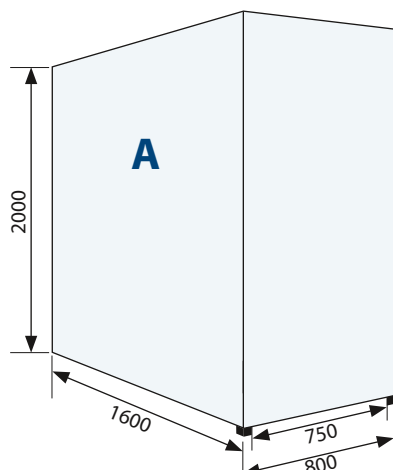
### CARATTERISTICHE TECNICHE

Raffreddamento acqua in vasca a +1°C, R404A. Temperatura Evaporazione -5°C, Temperatura Condensazione +40°C. Sistema completo di condensatore ad acqua già assemblato. Unica versione vasca interna, involucro, batteria inox. E' prevista la fornitura di elettropompa da kW 1,85.

### TECHNICAL FEATURES

Cooling of water into the tank down to 1°C, R404A. Evaporation temperature -5°C, Condensation temperature +40°C. The water condenser is already connected to the system. Single version with internal tank, shell and evaporator battery in stainless steel. A pump of 1,85 kW is in the scope of supply.

MODELLO MODEL	RESA CAPACITY (W)	PESO INDICATIVO APPROX WEIGHT (Kg)	DIMENSIONI VASCA TANK DIMENSIONS (mm)	TIPO TIPO	VOLUME UTILE VOLUME CAPACITY (lt)
<b>RED 13</b>	13100	500	800x1600x2000	A	425
<b>RED 17</b>	16800	575	800x1600x2000	A	420
<b>RED 20</b>	19600	600	800x1600x2000	A	415
<b>RED 26</b>	25300	625	800x1600x2000	A	410
<b>RED 32</b>	32200	670	800x1600x2000	A	405
<b>RED 34</b>	33700	725	800x1600x2000	A	410
<b>RED 40</b>	39600	900	1150x1600x2000	B	780
<b>RED 48</b>	47100	930	1150x1600x2000	B	770
<b>RED 57</b>	56300	970	1150x1600x2000	B	765





Su richiesta sono disponibili serbatoi di capacità fino a 15.000 lt.  
Il maturatore può essere fornito anche in versione "autonoma" raffreddato a Freon, completo di impianto di lavaggio e unità frigorifera.  
Il modello chiuso, sia per il pastorizzatore che per il maturatore, prevede il boccaporto con guarnizione a tenuta, l'attacco di carico e la predisposizione per il CIP di lavaggio.  
Il modello aperto è fornito con 2 semicoperchi con sistema di bloccaggio in verticale.

Upon demand the range of the tanks can be extended till 15000 litres of nominal capacity.  
The aging vat - mixer can be supplied even with self refrigeration: a condensing unit working with freon is assembled to the tank.  
The closed type of both pasteurisers and aging vats - mixers has the hatchway complete with food grade tight gasket as well as the fittings for product feed and CIP connection.  
The open type has two lids with crosspiece and vertical locking system.



## HEAT EXCHANGE MASTERY



### **FIC s.p.a**

Via Trivulzia, 54

23020 Mese (Sondrio) Italy

Uff. Commerciale (sales office):

Tel. +39 0343 43103

fax +39 0343 41339

Stab. Amm. (Factory - Head Office):

Tel. +39 0343 41051

fax +39 0343 41304

e.mail: [fic@fic.com](mailto:fic@fic.com)

<http://www.fic.com>

