

Per qualsiasi problema di carattere tecnico, il nostro Ufficio Tecnico e di Assistenza è a Vostra completa disposizione.

Vi preghiamo inoltre di segnalarci le Vostre osservazioni nel caso qualche spiegazione sia stata omessa o non esauriente.

Per contattarci seguire le indicazioni sotto indicate.

Our Technical and After sales Service offices are at your complete disposal should any technical problem arise.

If you have any comments or if you note any omissions or shortcomings in the technical descriptions we should be grateful if you would let us know.

To contact us please use the information below.

## Identificazione Costruttore

## Manufacturer identification

 <b>technogel</b> spa	MACCHINE E IMPIANTI PER GELATO ICE CREAM EQUIPMENTS AND MACHINES
Sede (factory): Via Boschetti, 51 - 24050 Grassobbio (BG) <b>ITALY</b> Tel.: ++39 035 4522062 Fax: ++39 035 4522682	Website: <a href="http://www.technogel.com">www.technogel.com</a> E-mail: <a href="mailto:info@technogel.com">info@technogel.com</a>

## Introduzione

Vi ringraziamo per la fiducia accordataci e Vi raccomandiamo vivamente, per un migliore funzionamento della Vostra macchina, di leggere attentamente questo **manuale di istruzioni**.

Le descrizioni e illustrazioni contenute nel presente manuale non sono da ritenersi vincolanti; la **Technogel**, pertanto, si riserva il diritto di apportare, in qualunque momento e senza preavviso, le modifiche ad organi della macchina dove lo ritenesse necessario per qualsiasi tipo di esigenza costruttiva e/o commerciale.

## Introduction

We should like to thank you for purchasing our product. To ensure troublefree operation of your machine, please read this **Instruction Manual** carefully.

The descriptions and illustrations contained in the manual are not binding. **Technogel** reserves the right to make any changes the company considers necessary to the components of the machine at any time in order to fulfil constructional or commercial requirements.

## Chi può operare a seconda delle operazioni da compiere

Attenzione ai simboli che seguono ogni operazione da compiere nella installazione, uso e manutenzione:



**Tecnico**



**Utilizzatore**

Dove viene indicato il simbolo del Tecnico (che a seconda dei casi può essere un'elettricista, un idraulico o un meccanico) significa che le operazioni da compiere sono di competenza esclusiva di queste persone; le stesse operazioni, se fatte dall'utilizzatore, **possono provocare pericolo alla sua persona e quindi non deve farle.**

## Who should carry out the work

*Please take note of the symbols which appear at the side of each operation required for installation, use and maintenance:*



**Technician**



**User**

Where the symbol of the Technician is given (either an electrician, a plumber or a mechanic) this means that the work which must be carried out can be done exclusively by these people. If the operations are carried out by the user **this could prove dangerous and must be avoided at all costs.**

## Installazione e primo avviamento macchina

L'installazione e il primo avviamento macchina deve essere fatto da un tecnico della **technogel** o da un tecnico **autorizzato** dalla **technogel**.

**LA TECHNOGEL spa DECLINA OGNI E QUALSIASI RESPONSABILITA' PER INSTALLAZIONI E AVVIAMENTI FATTI DA PERSONE NON AUTORIZZATE.**



## Installation and machine start-up

Installation and initial start-up must be carried out by a **technogel** technician or by a technician **authorized** by **technogel**.

**TECHNOGEL spa DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR INSTALLATION AND START-UP CARRIED OUT BY UNAUTHORIZED PEOPLE.**

## Identificazione macchina

Ogni macchina è provvista di targa con:

- tipo macchina
- numero di matricola
- anno di produzione
- voltaggio, hertz e assorbimento massimo in A.
- potenza elettrica
- tipo di Gas se l'impianto è dotato di caldaia

La targa è applicata nella parte laterale del quadro principale di comando.

Riportiamo qui di seguito la targa matricola di questa macchina:


## Machine identification

Each machine is fitted with a plate with:

- Type of machine
- Serial number
- Year of production
- Voltage, hertz and maximum absorption in Amps
- Power supply
- Type of gas and quantity (where a gas boiler is supplied)


The plate is applied to the back of the machine on the outside.

Here below is the serial plate of this machine:



MACCHINA TIPO MACHINE TYPE	<input type="text"/>
MATRICOLA N. SERIAL NUMBER	N. <input type="text"/>
ANNO YEAR	<input type="text"/>
VOLTAGGIO VOLTAGE	V <input type="text"/> A <input type="text"/>
POTENZA POWER	KW <input type="text"/>
GAS FREON	R <input type="text"/> Kg <input type="text"/>

Via Boschetti 51, GRASSOBBIO (BG) ITALIA  
Tel. 035-4522062 Fax 035-4522682



Per l'ordinazione dei pezzi di ricambio e per richieste di assistenza tecnica, citare i dati riportati sulla targa matricola:

When ordering spare parts and requesting technical assistance, please supply the information given on the serial plate:

MACCHINA TIPO MACHINE TYPE	MIXWORKING 300-600 BATCH
MATRICOLA N° SERIAL NUMBER	004850/01F
VOLTAGGIO VOLTAGE	V400/50HZ
ANNO YEAR	02-2011

## Installazione

## Installation

### Sequenza delle operazioni da effettuare

### Operations to be performed

- 1 – Disimballaggio delle varie parti componenti la macchina
- 2 – Controllo delle parti
- 3 – Verifica degli spazi dove posizionare la macchina
- 4 – Predisposizione dei servizi occorrenti al funzionamento della macchina (acqua – aria compressa – corrente elettrica )
- 5 – Posizionamento di tutte le parti
- 6 – Allacciamento della macchina

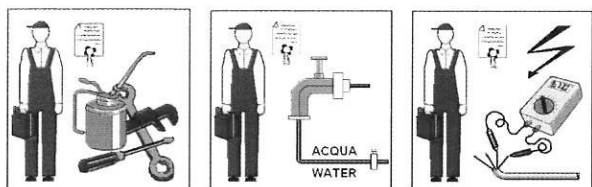
- 1 – Unpack the various machine parts
- 2 – Check parts
- 3 – Check where the machine is to be positioned
- 4 – Prepare all services required for machine operations (water – compressed air - power)
- 5 – Position all parts
- 6 – Connect the machine

#### Personale occorrente:

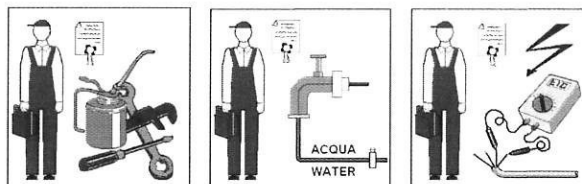
- Cartellista, Gruista, Idraulico.  
Elettricista, Meccanico generico

#### Personnel required:

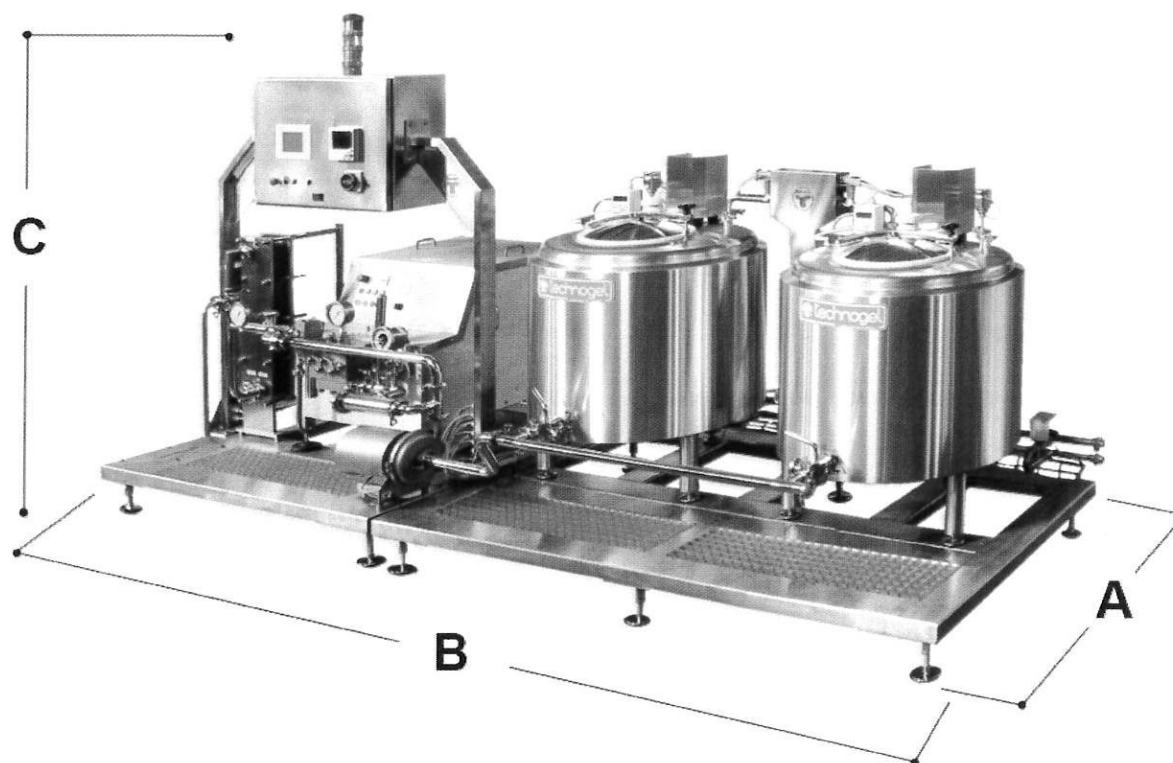
- Logistics, Crane operator, plumber,  
electrician, general mechanic



**Coordinatore e supervisore:  
Tecnico di Technogel**



**Coordinator and supervisor:  
Technogel technician**



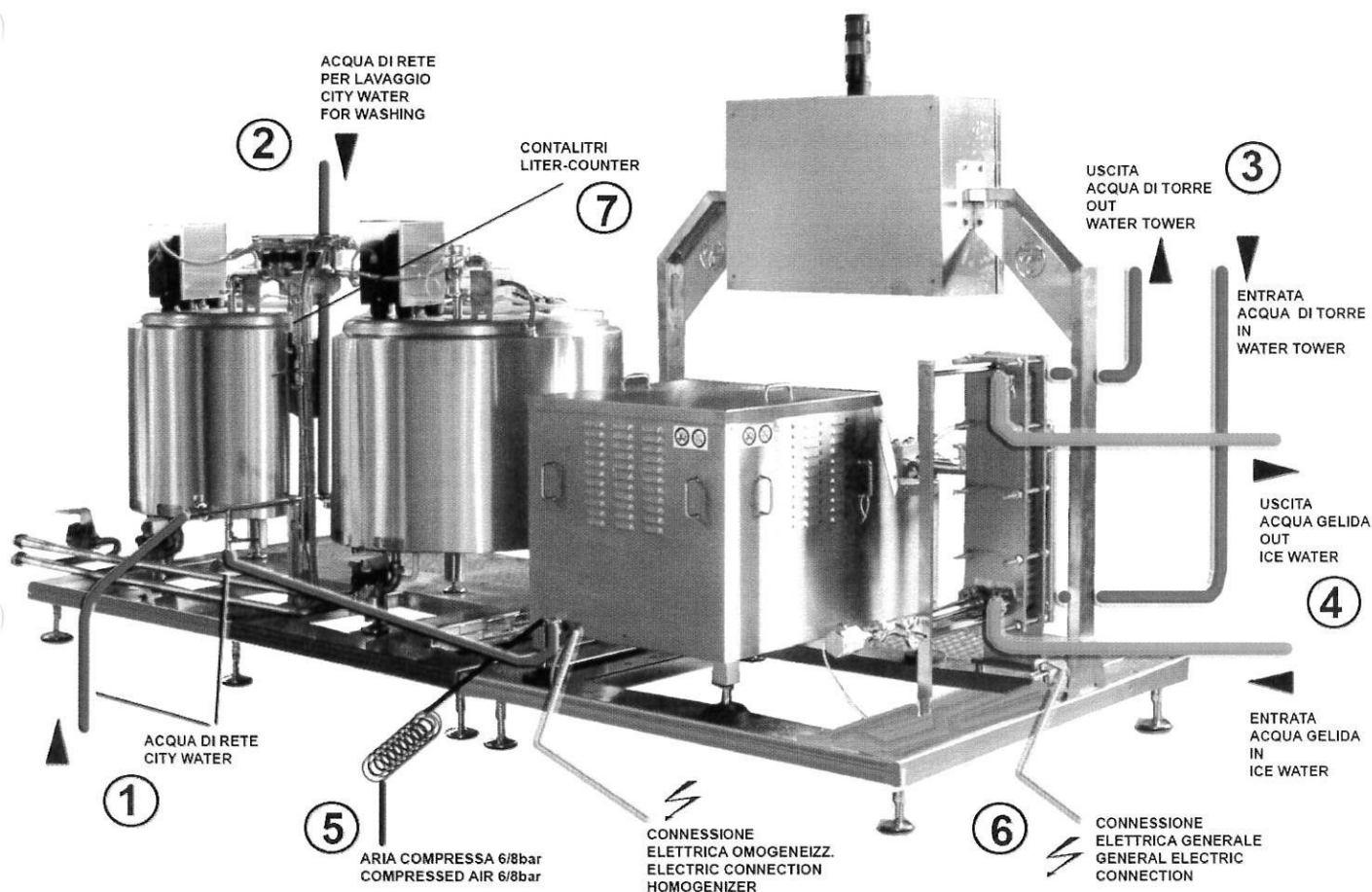
MODELLO TYPE:	DIMENSIONI IN mm. A x B x C DIMENSIONS mm.	PESO KG. Weight KG:
MIXWORKING 300	1500x4050x2000	1100
MIXWORKING 600	1500x4050x2000	1300

### Posizionamento:

- Prima di posizionare l'impianto, verificare che il peso dello stesso sia sopportabile dal pavimento.
- Per il buon funzionamento la macchina non necessita di ancoraggi al pavimento, ne sono necessari accorgimenti tecnici a limitare la trasmissione di vibrazioni.
- Prevedere attorno al perimetro della macchina uno spazio operativo di almeno **50 cm**. indispensabile per effettuare agevolmente le operazioni di lavoro e manutenzione.
- Accertarsi della stabilità della macchina verificando che le staffe del basamento appoggino uniformi al pavimento

### Positioning:

- Before positioning the installation, check that the floor will withstand the weight of the equipment.
- The machine does not need to be anchored to the floor for correct operation; no special technical measures are required to restrict the transmission of vibrations.
- A space of **50 cm** must be left around the perimeter of the machine. This is essential to allow work and maintenance operations to be carried out.
- Check the stability of the machine by making sure that the brackets of the base rest firmly on the floor.



#### Allacciamenti vari da effettuare al MIXWORKING:

#### MIXWORKING Connections

Pos.	Descrizione – Descriptions	Annotazioni - Note
1	Acqua di rete potabile - vedi quantità a pag. 12 <i>City water (see page 12)</i>	L'acqua deve essere potabile. <i>The water must be drinking water</i>
2	Acqua di rete potabile x lavaggio impianto <i>City water (see page 12)</i>	L'acqua deve essere potabile. <i>The water must be drinking water</i>
3	Tubazione andata e ritorno "acqua di Torre" (vedi pag. 13) <i>Water tower in out pipes (see page 13)</i>	Può essere usata acqua di pozzo a perdere non potabile. <i>Water can be taken from a well and need not be drinking water</i>
4	Tubazione andata e ritorno "acqua gelida" (vedi pag. 12) <i>Ice water in out pipes (see page 12)</i>	Isolare termicamente le tubazioni. <i>Insulate the piping</i>
5	Aria compressa - vedi quantità a pag. 12 <i>Compressed air (see page 12)</i>	
6	Alimentazione elettrica generale - vedi potenza a pag. 10 <i>Mains switch – see details on page 10</i>	
7	Contalitri – <i>Litre counter</i>	

## Collegamento elettrico

## Electricity connection

L'impianto elettrico, a cui va collegata la macchina, deve essere fatto a regola d'arte da un Elettricista abilitato rispettando le Normative vigenti. Un impianto elettrico efficiente con messa a terra adeguata è la cosa in assoluto più importante per il perfetto funzionamento della Vostra macchina.

Installare un interruttore a parete adeguato; consigliamo vivamente l'installazione di un interruttore automatico differenziale. Vedi tabella **A** per dati di potenza e assorbimento.

Verificare che la tensione di rete sia quella di funzionamento della macchina riportata sulla targhetta matricola posta sul quadro comandi e riportata su questo libretto a pagina 4.

Il cavo di linea per allacciare la macchina ha 4 fili; il filo **giallo/verde** è la **terra** e gli altri tre sono le **tre fasi**.

In view of the fact that the external electrical installation must be carried out by an approved firm, please note that the efficiency of the electrical installation must be carefully checked with special regard to the earthing and safety systems.

Install an appropriate wall switch connection. We strongly recommend installation of a differential circuit-breaker. Please see Table **A** for data on power and absorption.

Check that the power supply is as indicated on the machine plate located on the control panel and in this manual on page 4.

The cable to connect the machine have 4 wires; the **yellow/green** wire is the earth and the others are the phases.

TABELLA TABLE - A -

<b>MIXWORKING 300</b>	V. 220-50HZ	V.220-60HZ	V.400-50HZ	V400-60HZ
potenza totale total power <b>KW.</b>			4,5	
assorbimento massimo <b>A.</b> Maximum absorption			11	
cavo di linea n° fili e sezione Line cable cross-section and # of wires			4 x 1,5 mm <sup>2</sup> .	
<b>MIXWORKING 600</b>	V. 220-50HZ	V.220-60HZ	V.400-60HZ	
potenza totale total power <b>KW.</b>			4,5	
assorbimento massimo <b>A.</b> Maximum absorption			11	
cavo di linea n° fili e sezione Line cable cross-section and # of wires			4 x 1,5 mm <sup>2</sup> .	

**LA TECHNOGEL spa NON SI ASSUME NESSUNA RESPONSABILITA' PER INCONVENIENTI DERIVATI DA UN NON CORRETTO COLLEGAMENTO ELETTRICO O DA DIFETTI DI RETE.**

**TECHNOGEL S.p.A. DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR PROBLEMS CAUSED BY INCORRECT ELECTRICAL CONNECTION OR FAULTS IN THE POWER SUPPLY.**

## Collegamento con acqua calda

## Hot water connections

L'impianto Mixworking ha bisogno di acqua calda con temperatura non inferiore a 95°C (203°F).

**ATTENZIONE:**

se l'acqua non ha 95°C (203°F) non è possibile raggiungere la temperatura di Pastorizzazione che è di 85°C (185°F)

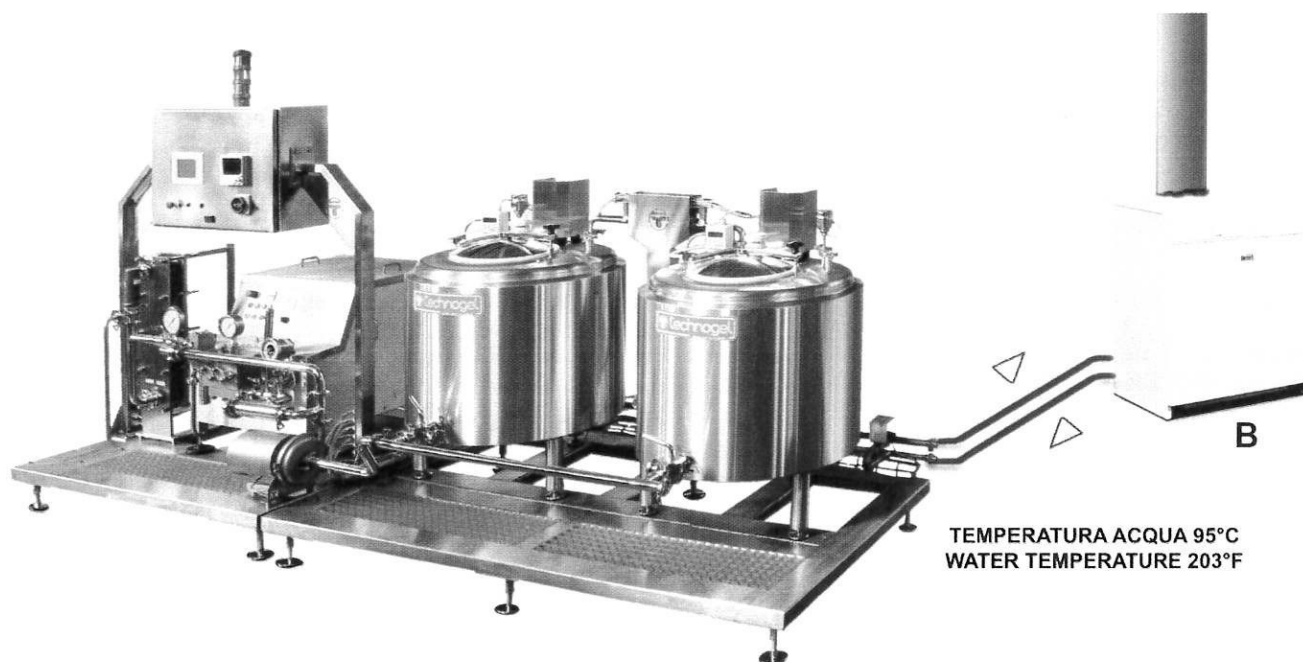
La caldaia B fornita dal cliente (vedi sotto la potenza necessaria in funzione del tipo di Mixworking), va collegata al Mixworking con una tubazione metallica di mandata e ritorno di Ø 1" come da figura.

The Mixworking installation needs hot water with temperatures of not less than 95° C (203°F)

**CAUTION:**

If the water temperature is less than 95°C (203°F) it will not be possible to reach the pasteurization temperature of 85°C (185°F)

Heater B supplied by the customer (see below for power required depending on the type of Mixworking), is connected to the Mixworking equipment with a metal delivery and return pipe diam. 1 ½ " as indicated in the figure.



Potenza calorifica necessaria a seconda dell'impianto:  
Calories required depending on the installation:

IMPIANTO TIPO: INSTALLATION TYPE:	CALORIE PER ORA CALORIES PER HOUR
MIXWORKING 300	23.000 kcal/h
MIXWORKING 600	46.000 kcal/h



## Collegamento acqua di rete

## City water connection

Collegare al punto 1 (pag. 9) l'acqua di rete con pressione minima di 1,5 Bar. Questa acqua deve essere **potabile**.

Connect the mains water supply to point 1 (page 9) with a minimum pressure of 1.5 bar. This water must be **drinking** water.

**ATTENZIONE** - Durante il funzionamento della macchina, l'acqua deve rimanere sempre aperta. Il consumo durante il funzionamento è di circa 500 litri ora. La stessa acqua può essere adoperata come componente del gelato e per i lavaggi; in questo caso il consumo orario diventa di 2500 litri a seconda del tipo di impianto.

**CAUTION** – During operation of the machine, the water must always be on. Consumption during operation is approx. 100 litres per hour. The same water can be used to make the ice-cream and for washing purposes. In this case the hourly consumption will be 150/700 litres depending on the type of installation.

## Collegamento aria compressa

## Compressed air connection

Collegare al punto 5 (pag. 9) aria compressa con pressione minima di 6 Bar.

Connect compressed air to point 5 (page 9) with minimum pressure of 6 bar.

**ATTENZIONE** - Senza aria compressa l'omogeneizzatore non funziona. Il consumo medio durante il funzionamento è di circa 10 litri di aria aspirata/minuto.

**CAUTION** – Without compressed air the homogenizer will not work. Average consumption during operation is approx. 10 litres of air per minute.

## Collegamento acqua gelida

## Ice water connections

Collegare al punto 4 (pag.9) la tubazione di mandata e ritorno proveniente dalla vasca acqua gelida (Vedi etichette su scambiatore a piastre). La tubazione dell'acqua gelida deve essere isolata termicamente.

Connect the delivery and return pipe coming from the iced water to point 4 (page 9) (See labels on plate heat exchanger). The iced water pipe must be insulated.

Prevedere dei rubinetti di intercettazione che permettano la chiusura del flusso quando non necessario. Il tratto terminale della tubazione deve essere in gomma flessibile per permettere lo smontaggio e manutenzione dello scambiatore a piastre.

Arrange for intercept faucets which will allow closure of the flow when not required. The end part of the piping must be in flexible rubber to enable dismantling and maintenance of the plate heat exchanger to take place.

L'acqua gelida deve arrivare allo scambiatore a piastre ad una temperatura massima di 2°C.

The iced water must reach the plate heat exchanger at a maximum temperature of 2°C.

Se la fornitura della Vasca dell'acqua gelida è a carico del cliente, vedere in tabella la potenza frigorifera necessaria:

If the supply of the iced water tank is to the customer's charge, please see the refrigerator power required in the table below

	Potenza frigorifera Kcalorie Cold power	*Quantità di acqua a 2 Bar *Quantity of water – 29 Psi
MIXWORKING 300	Kcal/h 12000	litri/h 3000 -
MIXWORKING 600	Kcal/h 24000 -	litri/h 6000 -

\* entrata allo scambiatore a piastre +1°C  
uscita dallo scambiatore a piastre +4°C

\* inlet for plate heat exchanger +1° C  
outlet from plate heat exchanger + 4°C

Non è consentito l'uso di acqua glicolata avente una temperatura inferiore a 0°C.

Use of glycol water is not allowed with a temperature of less than 0°C.

## Collegamento acqua di torre

## Water tower connections

Questa acqua serve a raffreddare la miscela di gelato nello scambiatore a piastre da **85°C a 35°C**.

Collegare al punto **3** (pag. 9) la tubazione di mandata e ritorno dell'acqua proveniente dalla torre di raffreddamento (vedi etichette su scambiatore a piastre).

Prevedere dei rubinetti di intercettazione che permettano la chiusura del flusso quando non necessario. Il tratto terminale della tubazione deve essere in gomma flessibile per permettere lo smontaggio e manutenzione dello scambiatore a piastre.

L'acqua di torre deve arrivare alla macchina ad una temperatura **non superiore** a **29°C** e ad una pressione **non inferiore** a **2 Bar**.

Quantità di acqua e calorie necessarie per raffreddare i vari tipi di impianto:

This water serves to cool the ice-cream mix in the plate heat exchanger from **86° C to 35°C**.

Connect the delivery and return piping of the water coming from the cooling tower (see label on the plate heat exchanger) to point **3** (page 9).

Arrange for interception faucets which will allow closure of the flow when not required. The end part of the piping must be made of flexible rubber which enables the dismantling and maintenance of the plate heat exchanger to take place.

The tower water must reach the machine at a temperature of **not more than 29°C** and at a pressure of **not less than 2 bar**.

Quantity of water and calories required to cool the different types of installation.

	Potenza frigorifera Kcalorie	*Quantità di acqua a 2,5 Bar *
<b>MIXWORKING 300</b>	<b>Kcal/h 18000</b>	<b>litri/h 3200</b>
<b>MIXWORKING 600</b>	<b>Kcal/h 36000</b>	<b>litri/h 6400</b>

\* entrata allo scambiatore a piastre +29°C (massimo)  
uscita dallo scambiatore a piastre +34°C

\* inlet for plate heat exchanger +29° C (maximum)  
outlet from plate heat exchanger + 34°C

Se non si dispone di acqua di torre, è possibile usare acqua di rete o di pozzo, anche non potabile, avendo cura di prevedere un filtro per fermare eventuali impurità presenti nell'acqua (sassi – sabbia – ecc.).

ATTENZIONE: l'acqua che esce dallo scambiatore dovrà essere mandata allo scarico.

Se si adopera **acqua di rete**, la pressione **minima** deve essere **1,5 Bar** e i consumi, prevedendo che la temperatura dell'acqua in entrata sia **20°C** e in uscita **30°C**, sono:

If there is no tower water supply, mains water or well water can be used, even if the water is not drinking water, providing a filter is fitted to stop any impurities which may be present in the water (gravel – sand etc.).

CAUTION: Water emerging from the heat exchanger must be drained away.

If the mains water supply is used, the minimum pressure must be **1.5 bar** and consumption, with water inlet temperature at **20°C** and outlet temperature at **30°C**, are as follows:

<b>MIXWORKING 300</b>	<b>600 litri/h</b>
<b>MIXWORKING 600</b>	<b>1200 litri/h</b>

### Non è consentito l'uso di acqua salmastra.

### The use of salt water is not permitted.

LA TECHNOGEL spa NON RISPONDE PER  
CARENZE DI FUNZIONAMENTO DELL'IMPIANTO  
DOVUTE ALLE ACQUE DI SERVIZIO FORNITE  
DAL CLIENTE E NON CONFORMI A  
QUANTO SOPRA SPECIFICATO

TECHNOGEL spa SHALL NOT BE HELD RESPONSIBLE  
FOR ANY MALFUNCTIONING OF THE INSTALLATION  
CAUSED BY THE CUSTOMER'S WATER SUPPLY NOT  
BEING IN COMPLIANCE WITH THE ABOVE  
SPECIFICATIONS.

# USO PREVISTO E NON PREVISTO ACCEPTABLE AND UNACCEPTABLE USE

## USO PREVISTO E NON PREVISTO

**L'impianto MIXWORKING 300-600 BATCH TECHNOGEL è stato progettato per pastorizzare esclusivamente miscele per gelato.**

La quantità e pressione delle acque di servizio (acqua di rete o di torre e acqua gelida) e le rispettive temperature di lavoro date in questo manuale, vanno rispettate se si vuole che l'impianto funzioni correttamente.

Eventuali mancanze o carenze nelle acque di servizio, possono falsare le temperature di ciclo compromettendo la pastorizzazione del prodotto.

**LA TECHNOGEL spa NON RISPONDE PER DANNI CAUSATI DA USO IMPROPRIO DELL'IMPIANTO O DALL'USO DELL'IMPIANTO PER PRODOTTI CHE NON SIANO MISCELE PER GELATO.**

**INOLTRE NON RISPONDE PER CARENZE DI SERVIZI, FORNITI ALL'IMPIANTO (ACQUA CALDA, DI TORRE E GELIDA) DAL CLIENTE, CHE POSSONO PROVOCARE UNA NON CORRETTA PASTORIZZAZIONE.**

## ACCEPTABLE AND UNACCEPTABLE USE

**The MIXWORKING 300-600 BATCH TECHNOGEL installation is designed solely for pasteurization of ice-cream mixtures.**

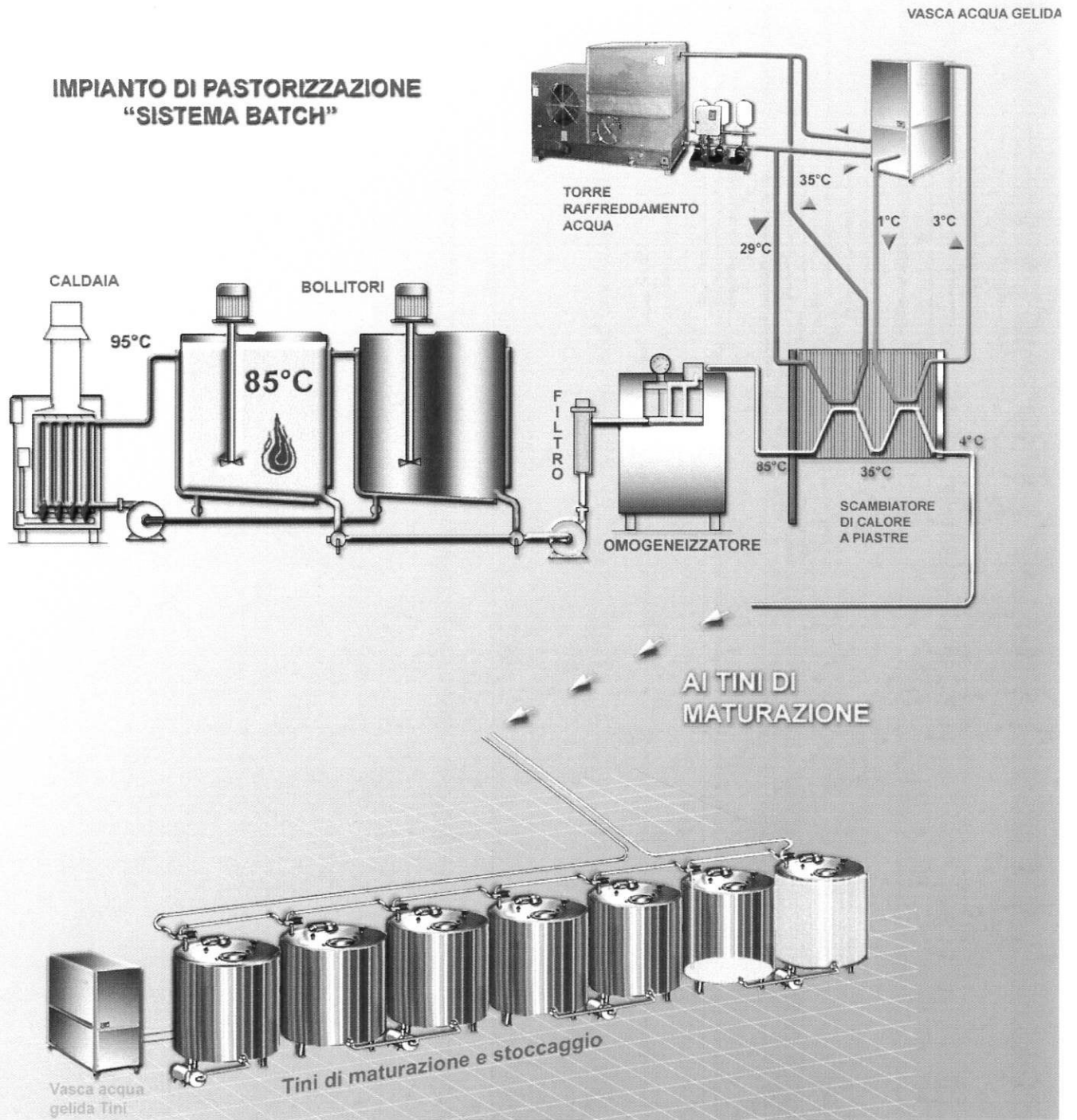
The quantity and pressure of the water supplies (mains or tower supply and chilled water) and the relative operating temperatures given in this manual must be complied with to ensure correct operation of the installation

Any fault or failure in the water supplies can distort the temperature of the cycle and may jeopardize pasteurization of the product.

**TECHNOGEL spa SHALL NOT BE HELD RESPONSIBLE FOR ANY DAMAGE CAUSED BY IMPROPER USAGE OF THE INSTALLATION OR BY THE INSTALLATION BEING USED FOR PRODUCTS OTHER THAN ICE-CREAM MIXTURES.**

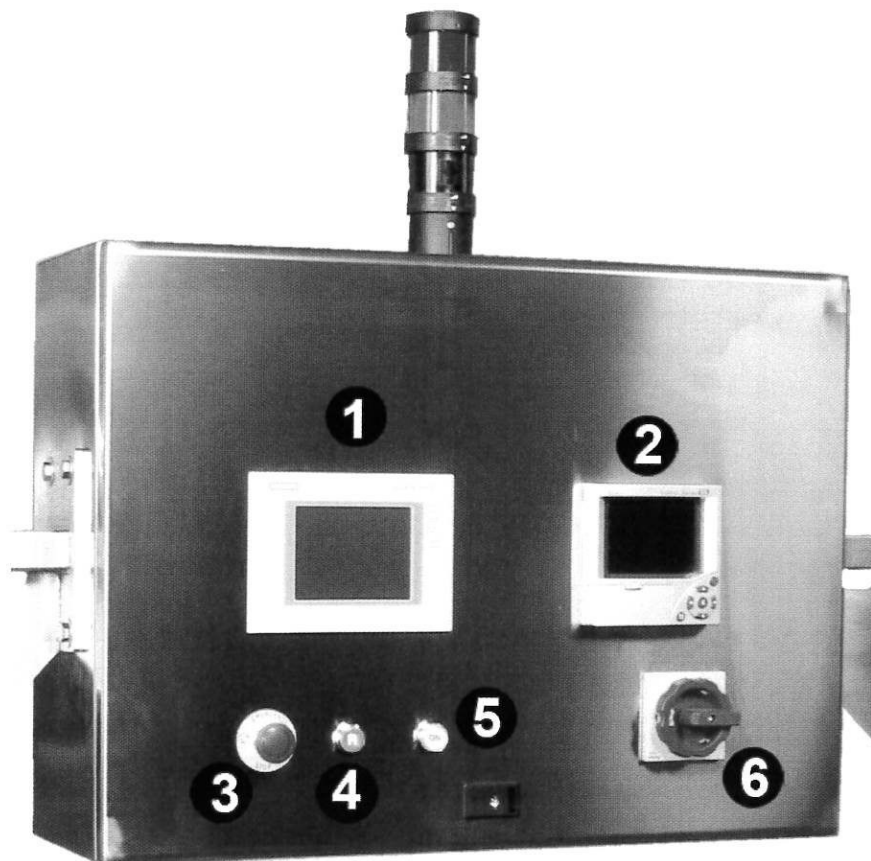
**THE COMPANY DECLINES RESPONSIBILITY FOR FAILURE IN THE SUPPLIES TO THE INSTALLATION PROVIDED BY THE CUSTOMER WHICH MAY CAUSE INCORRECT PASTEURIZATION.**

# Schema di flusso: MIXWORKING + TINI



# DESCRIZIONE COMANDI GENERAL CONTROL PANEL DESCRIPTION

## - MIXWORKING 300-600



1	Pannello Touch screen	Pannello di comando per accedere alle funzioni della macchina
2	Registratore di temperatura	Consente di monitorare e registrare la temperatura della miscela in fase di pastorizzazione a 85°C e in fase di raffreddamento a 4°C Collegando un PC esterno e' possibile scaricare tutti i dati Sulle temperature di pastorizzazione e raffreddamento della miscela
3	Fungo di Emergenza	Premendolo in caso di emergenza si arresta il funzionamento della macchina all'istante
4	Pulsante RESET macchina	Premere il pulsante per resettare la macchina ad esempio quando compare un allarme
5	Pulsante ON accensione	Premendo il pulsante ON si dà tensione alla macchina
6	Bloccaporta	Interruttore Bloccaporta ON-OFF macchina

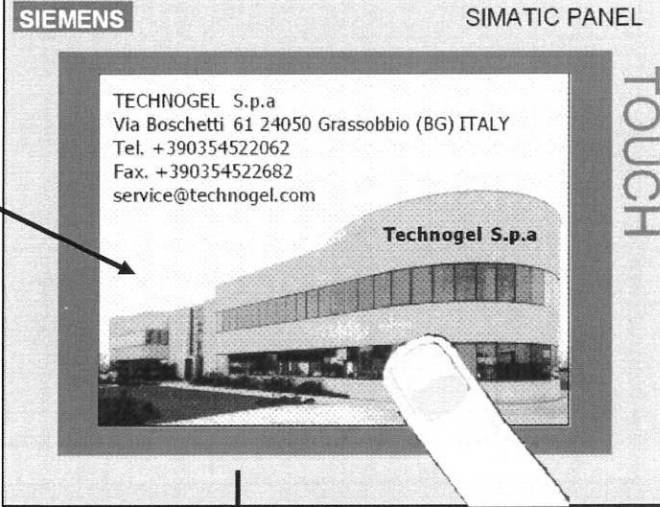
1	Touch screen	Control panel for the functioning of the machine
2	Temperature Recorder	This consents the monitoring and recording of the temperature of the mixture during pasteurisation at 85° and during the cooling phase 4°. By connecting an external PC it is possible to download all the data regarding the pasteurization and cooling of the mixture
3	Emergency Button	Push in case of emergency and the machine will stop immediately
4	RESET Button	Push to re-set the machine, for example after an alarm has appeared
5	ON Button	By pushing the On button you will give the machine power
6	Door Lock	Machine door lock ON-OFF button

# TOUCH SCREEN MIXWORKING 300-600

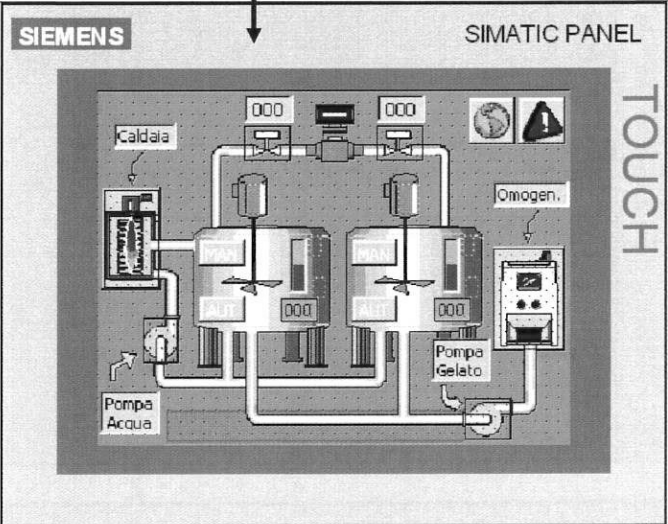
Dopo aver dato tensione alla macchina ,sul tuoch screen vi apparirà la seguente pagina di presentazione

Toccare semplicemente lo schermo con un dito per passare alla pagina iniziale

After having switched on the machine, this pace of presentation will appear on the touch screen.  
Touch the screen with a finger to pass on to the next page



PAGINA INIZIALE



FIRST PAGE



**CALDAIA**  
Premendo, il tasto diventa verde e da il consenso all'accensione della caldaia

**OMOGENEIZZ.**  
Premendo, il tasto diventa verde E da il consenso all'accensione Dell'omogeneizzatore

**POMPA ACQUA CALDA**  
Premendo, il tasto diventa verde e si avvia La pompa per il riscaldamento del bollitore 1 O 2

**POMPA TRASF.MISCELA**  
Premendo, il tasto diventa verde e si avvia la pompa per trasferire la miscela all'omogeneizzatore  
**ATTENZIONE**  
Avviare la pompa solo quando si e' raggiunta la temperatura di pastorizzazione 85°C o nella fase di lavaggio dell'impianto

**CONTALITRI**  
Premendo il tasto ,comparira'un tastierino numerico per poter impostare la quantità d'acqua necessaria per miscelare i vostri prodotti  
**ATTENZIONE**  
La capacita' massima per il bollitore da 300 litri e' di 210litri,per il bollitore da 600 litri e' 420litri

**TASTO ALLARMI**  
Se durante il funzionamento qualcosa si guasta o si ferma, sullo schermo del Touch Screen appare la descrizione ALLARME  
Premendo il tasto allarmi si entra nella pagina visualizzazione degli allarmi

Premere per tornare alla pagina precedente

**ATTENZIONE:**  
A seconda del tipo di guast vedere se l'intervento può essere fatto dall'operatore alla macchina oppure da Personale specializzato specifico a seconda del guasto: se il guasto è elettrico ci vorrà un "elettricista" - se il guasto è all'impianto frigorifero ci vorrà un "frigorista" - se il guasto è meccanico ci vorrà un "meccanico".