

macchine soft
soft ice cream machines
Softeismaschinen
machines à glace soft
máquinas soft

KE3



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Ke3



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KE3" sono state appositamente progettate per produrre con estrema semplicità un gelato soft di qualità. Queste macchine rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale, robusto, immediato nell'utilizzo e di semplice pulizia e manutenzione.

La grafica utilizzata le rende piacevoli alla vista del consumatore attirandone l'attenzione e invogliandolo all'acquisto.

CARATTERISTICHE

- Bigusto + mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria o acqua.
- Ciclo automatico per la produzione di gelato soft e frozen yogurt.
- Conservazione automatica del prodotto in vasca e nel cilindro con funzione risparmio di energia.
- Termometro per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Grandi spie per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Macchine molto semplici ed affidabili.
- Motore potenziato per la mantecazione anche di prodotti con bassi contenuti di solidi.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Mescolatore monoblocco in resina di facile installazione e pulizia.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Le spie per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca sono particolarmente grandi per permettere l'immediato intervento dell'operatore.
- La versione ad aria è "tropicalizzata", per consentirne il corretto funzionamento anche in caso di temperature superiori alle medie standard.



DESCRIPTION

The "KE3" have been specifically designed to produce with extreme easiness a high quality ice cream. These machines satisfy the operators requirements for of a professional tool, reliable, easy to use, clean and maintain.

The graphic makes them attractive, catching the consumer's eye and inviting him to taste the products.

CHARACTERISTICS

- Two-flavour + mix.
- Floor model.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling.
- Automatic freezing cycle for the ice cream and frozen yoghurt production.
- Automatic product's preservation inside the tank and the barrel with energy-save function.
- Tank temperature thermometer.
- Big low-product warning light

ADVANTAGES AND PLUSES

- Very easy and reliable machines.
- High-power motor for the production of mix with low solids content.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- One-block beater made of technological polymer, easy to install and clean.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Big low-production warning light, to allow the operator to immediately intervene.
- The air-cooled version is "tropicalized" to allow the correct function also in case of temperatures higher than standard.





BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KE3“ sind entwickelt worden um ein Qualitäts-Softeis mit extremer Einfachheit herzustellen. Diese Maschinen entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles, robustes und sofortiges Arbeitsmittel benötigen, einfach im Gebrauch, Reinigung und Wartung.

Die attraktive Graphik macht sie angenehm im Anblick, zieht die Aufmerksamkeit des Endkunden an und regt zum Kauf.

EIGENSCHAFTEN

- ein Geschmack oder zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Bodengerät.
- mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- wasser- oder luftgekühlt.
- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Joghurt.
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken und im Zylinder mit Energieeinsparung.
- Thermometer mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Grosse Füllstandlampen für Reservemenge im Becken.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Maschine einfach und zuverlässig.
- verstärkter Motor geeignet auch für Kühlung von Produkten mit geringem Anteil von Feststoffen.
- Zahnradpumpe einfach in der Reinigung und Wartung.
- Einblock-Kunststoffrührwerk für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Ausschankshahn mit Magnetsensor.
- Die Füllstandlampe der Reservemenge im Becken sind besonders gross ein sofortiges Einschreiten des Bedieners zu erlauben.
- Die Luftversion ist „tropikalisiert“ um das Funktionieren bei höheren Temperaturen zu erlauben.



DESCRIPTION

Les machines de la série “KE 3” ont été spécifiquement conçues pour produire une glace à l’italienne de qualité, avec grande facilité. Ces équipements répondent aux exigences des opérateurs, qui désirent un outil professionnel, solide, facile à l’emploi et de très simple entretien.

L’agréable graphique les fait encore plus désirable aux yeux du consommateur, capturant son attention et lui donnant envie d’acheter.

CARACTERISTIQUES

- Avec deux parfums plus panaché.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Cycle automatique pour la production de glace à l’italienne et yaourt glacé.
- Conservation automatique du produit dans la cuve et dans le cylindre avec fonction d’économie d’énergie.
- Thermomètre pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Grands voyant réservoir pour vérifier le niveau du produit dans la cuve.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Machines très simples et solides.
- Moteur amélioré pour la production de glace avec un contenu de solides limité.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Malaxeur monobloc en résine, de simple entretien.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Voyants réservoir très grands pour permettre l’intervention immédiate de l’opérateur.
- La version à air est « tropicalisée » pour permettre un bon fonctionnement aussi avec de températures supérieures aux niveaux standard.





DESCRIPCION

Las máquinas soft de la serie "KE3" han sido diseñadas para producir con extrema facilidad un helado soft de calidad. Las KE3 responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional, robusto, inmediato en el uso y sencillo de limpiar y mantener.

Una gráfica atractiva las hace más visibles y agradables a la vista del consumidor, atrayendo su atención e invitando a la compra.

CARACTERISTICAS

- Dos gustos + mix.
- De suelo.
- Con alimentación por gravedad ó con bomba.
- Condensación aire ó agua.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt.
- Conservación automática del producto en la cuba y en el cilindro con función ahorro de energía.
- Termómetro para la visualización de la temperatura de la cuba.
- Indicadores grandes de reserva del producto de la cuba.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Fácil en el uso y mantención.
- Motor potenciado para la mantecación de productos con bajo contenido de sólidos.
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y mantención.
- Agitador en pieza única de resina para una fácil instalación y limpieza.
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Indicadores grandes de señalización de reserva del producto en cuba para permitir un inmediato intervento del operador.
- La version con condensación a aire, viene de serie "tropicalizada", para consentir el correcto funcionamiento donde las temperaturas son superiores a la media standard.



- Dettaglio rubinetto di estrazione
- Dispensing tap detail
- Ausgabehahn Detail
- Détail du robinet de débit
- Detalle grifo de extracción

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Eisport./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba lt	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
KE3	2x12	465	35	400V/50Hz/3	3,7	Aria*/Acqua**	145	53	70+10	203

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. +39.0377.415011 - Fax +39.0377.451079/51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650