

macchine soft/Frozen yogurt  
soft ice cream machines/Frozen yoghurt  
Softeismaschinen/Frozen-Joghurt  
machines à glace soft/Yaourt glacé  
máquinas soft/Frozen yogurt

# KLAB



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# KLAB



## DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KLAB" 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.

## CARATTERISTICHE

### VERSIONI

- Bigusto + mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria, acqua o "ibrida" (aria+acqua).

### FUNZIONAMENTO

- Macchina semplice, affidabile ed essenziale per entrare nel mondo soft.
- Controllo elettronico.
- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico "creativo" per sorbetti, semifreddi e gelati alla frutta a base di ingredienti naturali con programmazione del livello di consistenza (**brevettato**).
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Spia per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Controllo della consistenza e motore singoli per garantire consumi energetici estremamente ridotti.
- Agitazione in vasca per la versione EMU (con sovrapprezzo).
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili e contro-agitatore (optional).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione (optional).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (conta-coni).



## DESCRIPTION

The "KLAB" machines 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.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Two flavours + mix.
- Floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling or "hybrid" (air+water).

### FUNCTIONS

- Very easy and reliable machine, ideal as entry level unit.
- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to set the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to set the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Low product warning light.

## ADVANTAGES AND PLUSES

- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- Great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Single consistency and motor controls, to grant an extremely limited energy consumption.
- Agitator inside the tank for EMU version (against add on price).
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- One-block beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers and counter-beater (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Specific system for the automatic handle return, after the product serving (optional).
- Possibility to set the servings counting device.





## BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLAB“ 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.

## EIGENSCHAFTEN

### VERSIONEN

- Zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt oder „hybrid“ (Wasser + Luft).

### FUNKTIONEN

- Maschine einfach, zuverlässig und essentiell um in die Softeis-Welt einzusteigen.
- Elektronischer Kontrollen.
- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperatúrauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstandskontrolllampe für Reservemenge im Becken.

## VORTEILE UND STÄRKEN

- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Einzelne Konsistenzkontrolle und Motorisierung um einen extrem niedrigen Energieverbrauch zu gewährleisten.
- Rührung in Becken für EMU-Version (gegen Aufpreis).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern und Gegenrührwerk(optional).
- Edelstahlausschankshahn mit Magnetsensor.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (optional).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.



## DESCRIPTION

Les machines de la série « KLAB » 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.

## CARACTERISTIQUES

### VERSIONS

- Deux parfums plus panaché.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau).

### FONCTIONNEMENT

- A machine est simple, fiable et essentielle pour entrer dans le monde de la glace soft.
- Contrôle électronique.
- Cycle de malaxage automatique pour la glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Display pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.

## AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Contrôle de la consistance et du moteur simples pour garantir une consommation d'énergie très limitée.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus simples.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions.





## DESCRIPCIÓN

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

## CARACTERÍSTICAS

### VERSIONES

- Uno o dos gustos + mixto.
- De pié.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o agua o "híbrida" / mixta (aire+agua).

### FUNCIONAMIENTO

- Máquina sencilla, fiable y esencial para entrar en el mundo del helado soft.
- Control electrónico.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, pósteres helados, mousse y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia (**patentado**).
- Conservación automática del producto en la cuba con función de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Display por la visualización de la temperatura del producto en la cuba.
- Testigo por la indicación de la reserva del producto en la cuba.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Control de consistencia y motor singulos para garantizar consumos energeticos extremamente reducidos.
- Agitación en la cuba en la versión EMU (con suplemento).
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Agitador monobloque en resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles y contra-agitación (opcional).
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automatico de la palanca de erogación después del uso (opcional).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.



## INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
									alla base	Max	
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	lt		Kg		Kw	cm	cm	cm	cm	cm	Kg
KLAB G	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	W/A*	144	53	67	77	196/201
	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	W+A*	144	53	67	77	209
KLAB P	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	W/A*	144	53	67	77	205/210
	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	W+A*	144	53	67	77	218

\*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / \*A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- 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, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia  
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010  
info@frigomat.com - www.frigomat.com



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