



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

Klass
XL



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato



„Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdieleen und Fast Food, welche eine vielfältige qualitative Produktpalette mit sehr großem Verkaufsvolumen anbieten wollen“.

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLASS XL“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für einen sehr großen und kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogrammen für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt und Sorbett, mit der Möglichkeit die gewünschte Konsistenz einzustellen. Mit raffiniertem Design integriert es sich in jedem Kontext / Verkaufspunkt.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Ein Geschmack, Tischgerät..
- Zwei Geschmäcke + Gemisch, Standgerät.
- Mit Pumpen zufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FUNKTIONEN

- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Sorbett und Fruchteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturoption.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Konservierungsbecken mit sehr großer Kapazität, praktisch um Mischungsnachfüllungen zu reduzieren.
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle (KLASS 222 XL) welche das Paaren von Geschmäckern mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/-häufigkeiten erlaubt.
- Möglichkeit eine Hälfte der Maschine bei Tiefsaisonverkauf oder auch für die Routine- Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel anzustellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält (KLASS 222 XL).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Große Kühlzylinder (3,5 l) um große Spitzenleistungen entgegenzutreten zu können.
- Außergewöhnliche Produktionsleistung bis zu 80 Kg /Std.
- Doppelte Kühleinheit (KLASS 222 XL) für eine erhöhte Flexibilität und bei kontinuierlicher Produktion.
- Rührung im Becken (OPTIONAL).
- Einstellungs-möglichkeit des Zählwerkes.
- Das neue CTS-System (Patentanmeldung eingereicht) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.



«La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et restaurants qui cherchent à offrir une vaste gamme de produits, ce en quantité et qualité».

DESCRIPTION

Les machines de la série «Klass» répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement très élevé continu, permettant de faire face aux pics de demande. Le contrôle électronique offre à l'opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé et sorbets; la consistance s'adaptant à volonté. De conception raffinée, elles s'intègrent parfaitement dans tous les contextes/point de vente.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Avec un parfum, de comptoir.
- Deux parfums plus panaché, sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.

FONCTIONNEMENT

- Cycle de malaxage automatique pour glace à l'italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets 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.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le blocage automatique de la distribution au niveau minimum.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuves de conservation de grande capacité, nécessaires pour soutenir une production très élevée, réduisant les opérations de rétablissement du niveau du mélange dans la cuve.
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance (KLASS 222 XL) qui permettent de jumeler les parfums ayant caractéristiques différentes et avec quantité et fréquence de débit diverses.
- Possibilité d'arrêter une moitié de la machine hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour le changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction (KLASS 222 XL).
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cylindre de refroidissement de 3,5 litres de volume pour faire face aux pics de demande très élevée.
- Performances de production exceptionnelles jusqu'à 80Kg/h.
- Double circuit frigorifique (KLASS 222 XL) pour une flexibilité encore plus grande et pour de productions en continu.
- Agitation dans la cuve (OPTIONNEL).
- Possibilité de réglage du comptage des portions.
- Le nouveau système CTS (brevet en instance) est un véritable assistant électronique qui évite les dysfonctionnements par son intervention en cas d'erreur dans les opérations de l'utilisation de la machine par l'opérateur.

