



DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie "KLASS KOLOR", responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional de elevada producción, capaz de afrontar los altos picos de demanda. El control electrónico consiente al operador de utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt, sorbetes, slush ice, postres helados y mousse con la posibilidad de escoger los valores ideales de consistencia. La versión "KOLOR" ofrece la posibilidad de decorar automáticamente el producto, eligiendo entre diferentes jarabes.

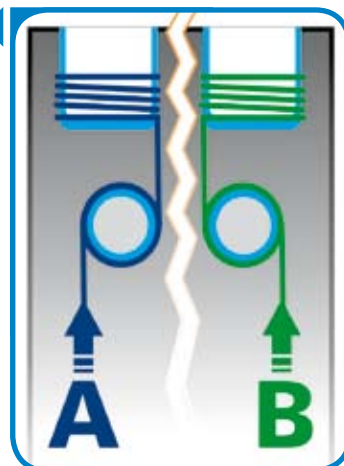
CARACTERÍSTICAS

- Dos gustos + mixto.
- De suelo.
- Posibilidad de elegir hasta tres jarabes con el sistema automático de suministración con bombas peristálticas, fácilmente accesibles y lavables.
- Con alimentación a bomba.
- Condensazione ad aria o acqua.
- Condensación aire ó agua.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, postres 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.
- Display para la visualización de la temperatura del producto de la cuba.
- Sensor para indicar la reserva del producto de la cuba.

Ventajas y puntos de fuerza

- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad para reducir las operaciones de llenado.
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente, que permiten combinar gustos con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar mitad de la maquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo gusto, manteniendo la otra parte en función.
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y manutención.
- La bomba funciona solamente cuando necesario, evitando excesivo emulsionamiento de la mezcla, durante las largas pausas de conservación.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones y elevada eficiencia a expansión directa para afrontar los altos picos de demanda.
- Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.

- Totale autonomia delle vasche e dei cilindri
- Tanks and cylinders totally independent
- Becken und Zylinder komplett selbstständig
- Bacs et cylindres totalement indépendants
- Autonomia total de las cubas y cilindros



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

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° Es porz./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
Klass 202 Kolor	2x18	530	40	400V/50Hz/3	4,1	Aria*/Acqua**	150	60	68+15	257

* 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.

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

Klass 202 Kolor



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

Ed. 1 - 01/10

freddo • cold • kalt • froid • frío



KLASS 202 kolor



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "Klass" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di elevate rese continuative per far fronte agli alti picchi di domanda. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, slush ice, semifreddi e mousse con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali. Nella versione "Kolor" è inoltre aggiunta la possibilità di decorare automaticamente il prodotto, scegliendo tra i differenti topping. La grafica accattivante le rende ancora più piacevoli alla vista del consumatore attirandone l'attenzione e invogliandolo all'acquisto.

CARATTERISTICHE

- Bigusto+mix.
- Possibilità di selezionare fino a 3 topping tramite sistema automatico di erogazione con pompe peristaltiche, facilmente accessibile e pulibile.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o acqua.
- 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

- Vasche di conservazione di elevata capacità, molto pratiche per ridurre le operazioni di ripristino del livello di miscela in vasca.
- Massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche di conservazione miscela e al controllo della consistenza indipendente che consentono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazione differenti.
- Possibilità di spegnere metà macchina in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Sistema di funzionamento della pompa solo quando necessario che evita l'eccessivo emulsionamento della miscela nelle lunghe pause di conservazione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda e ad espansione diretta per un'elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.



DESCRIPTION

The "Klass Kolor" series is the answer to the operator's requirements for a professional machine with a high and continuous output to meet daily peaks of demand. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt, sorbets, slush ice, frozen desserts and mousses with the possibility to determine the ideal consistency settings. In addition, the machine features an automatic decoration system with three different syrups flavours. The graphic makes them even more attractive, catching the consumer's eye and inviting him to taste the products.

GENERAL CHARACTERISTICS

- Two flavour+mix.
- Possibility to select up to 3 toppings through an automatic system with peristaltic pumps, easily to reach and clean.
- Floor standing model.
- With pump.
- Air or water cooling.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-save function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Low product warning light.

Advantages and pluses

- High capacity preservation tanks, useful to reduce the operation for the mix refill.
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and to the independent consistency control which allow to work flavours/products with different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation or for changing of one single flavour, with the other part of the machine continuing working.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- The pump works only when needed, avoiding the excess of mix emulsification during the preservation.
- Big freezing cylinder to meet the daily peaks of demand, with direct expansion for a high efficient production.
- Steel beater with removable scrapers.
- Dispensing tap with magnetic sensor.



BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLASS“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für 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, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit die gewünschte Konsistenz einzustellen. In der Version „Kolor“ hat man die Möglichkeit das Produkt mit den gewünschten Toppings zu dekorieren. Die attraktive Graphik macht sie angenehm im Anblick, zieht die Aufmerksamkeit des Endkunden an und regt zum Kauf.

EIGENSCHAFTEN

- Zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Möglichkeit Auswahl von bis 3 Toppings durch automatisches Ausgabesystem mit peristaltischen Siruppumpen, mit einfachem Zugang und Reinigung.
- Standgerät.
- Mit Pumpenzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.
- 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 Konservierungstemperaturauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstandskontrolllampe für Reservemenge im Becken.

Vorteile und Stärken

- Konservierungsbecken mit großer Kapazität, praktisch um Mischungsnachfüllungen zu reduzieren.
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle welche das Paaren von Geschmäcke 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 abstellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Zahnradpumpe einfach in der Reinigung und Wartung.
- Die Pumpe läuft nur wenn nötig, vermeidet eine zu große Emulsion der Mischung während den langen Konservierungspausen.
- Große Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit um Spitzenleistungen entgegenzutreten zu können.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Edelstahlausschankshahn mit Magnetsensor.



DESCRIPTION

Les machines de la série "Klass" répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement 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, sorbets, granita, semifreddo et mousses; la consistance s'adaptant à volonté. Dans sa version « Kolor » on a ajouté aussi la possibilité de décorer automatiquement le produit, choisissant parmi différents toppings. L'agréable graphique les fait encore plus désirables aux yeux du consommateur, capturant son attention et lui donnant envie d'acheter.

CARACTERISTIQUES

- Avec deux parfums plus panaché.
- Possibilité de sélectionner jusqu'à trois toppings, grâce au système automatique de distribution à pompes péristaltiques, facile à rejoindre et nettoyer.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Cycle de malaxage automatique pour glace à l'italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique « créatif » 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

- Cuves de conservation de grande capacité, très pratiques pour réduire 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 qui permettent de jumeler les parfums ayant de caractéristiques différentes et avec quantité et fréquence de débit différentes.
- 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.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus simples.
- Grâce à un système spécifique la pompe travaille seulement selon nécessité, cela pour éviter l'excessive émulsion du mélange pendant les longues pauses de conservation.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.

