



# L'ENTREPRISE

Tradition et technologie, la qualité et l'excellence, l'évolution continue.

Fondée en 1969, Frigomat est aujourd'hui l'un des fabricants italiens, le plus renommé au niveau international, de machines et équipements pour la glace artisanale, glace soft et spécialités de pâtisserie.

Un point de référence pour les ateliers et les maîtres glaciers et pâtisseries du monde entier, grâce à un large éventail de solutions avancées et sur mesure, au respect pour les plus hauts standards de qualité et de sécurité, à un service après-vente et à une distribution capillaires.

Une entreprise qui croit en l'avenir et la valeur de l'expérience: un effort constant pour diffuser l'innovation made in Italy à travers le goût de la tradition artisanale, la meilleure.



# QUALITÉ

La société est certifiée ISO 9001:2015, certification italienne de qualité. Dans la gamme Frigomat il y a aussi des modèles qui ont obtenu des certifications pour les marchés étrangers de destination, en respectant les strictes normes établies dans les différents pays.



# INDEX

## Traitement mélanges

<i>Mix 8</i>	<b>8</b>
<i>Peb 30 - 60 - 130</i>	<b>10</b>
<i>Peb 60 lcd - 2x60 lcd - 130 lcd</i>	<b>12</b>
<i>Tme 60</i>	<b>14</b>

## Turbines

<i>T4S - T5S</i>	<b>16</b>
<i>FR 260</i>	<b>18</b>
<i>Titan 1 - 2 - 3S</i>	<b>22</b>
<i>Titan 45 lcd - 60 lcd - 75 lcd - 100 lcd</i>	<b>24</b>
<i>G20 - G30 - G60</i>	<b>26</b>
<i>G5 - G10</i>	<b>28</b>

## Machines pour crème glacée fraîche et granité

<i>GX2 - GX4</i>	<b>30</b>
<i>GX4 Kompact - GX6 - GX8</i>	<b>32</b>

## LÉGENDE



**CHAUD**



**FROID**



**CHAUD/FROID**

## **Machines combinées**

<i>Twin 4</i>	<b>34</b>
<i>Twin 35 - 45 - 60</i>	<b>36</b>
<i>Twin 35 lcd - 45 lcd - 60 lcd</i>	<b>38</b>
<i>Twin Chef 35 lcd - 45 lcd - 60 lcd</i>	<b>40</b>

## **Cuiseurs de crème**

<i>Chef 12 lcd</i>	<b>42</b>
<i>Chef 30 lcd - Chef 60 lcd</i>	<b>44</b>

## **Machines a chantilly**

<i>Kream 2,5 - 9</i>	<b>46</b>
----------------------	-----------

## **Machines pour soft/yaourt glacé**

<i>Kiss 1</i>	<b>48</b>
<i>Kiss 1 Yogurt</i>	<b>50</b>
<i>Kiss 3 Power</i>	<b>52</b>
<i>Kiss 3 Power Vertical</i>	<b>54</b>
<i>Kiss 5 Power Vertical</i>	<b>56</b>
<i>Klab</i>	<b>58</b>
<i>Klass 202</i>	<b>60</b>
<i>Klass 202 Kolor</i>	<b>62</b>
<i>Klass XL 222</i>	<b>64</b>



La technologie IES est un projet développé en interne par Frigomat. Elle est réalisée entièrement en Italie pour assurer l'excellence de la performance et la fiabilité. Le système IES est composé d'un matériel dédié et d'un logiciel que Frigomat a spécifiquement conçu pour innover les méthodes de production dans les domaines de la crème glacée, de la glace soft et des pâtisseries. IES permet d'améliorer les contrôles de production et de réduire la consommation d'énergie.



Frigomat a identifié et breveté un système dédié aux machines soft, qui empêche à la machine de se bloquer, en cas de dysfonctionnements dû à une erreur de l'opérateur ou à des événements imprévus. Le système CTS est une fonction essentielle pour assurer la performance optimale de la distribution, en particulier dans les installations en libre-service où l'utilisateur est normalement sans expérience.



Wi-Manager est un système électronique qui utilise les technologies de communication, les plus avancées pour connecter la machine Frigomat aux smartphones, tablettes et PC. Cette technologie permet l'échange de données et l'interaction via Wi-Fi, GSM et ethernet entre la machine et les utilisateurs finaux, les gérants (franchise) et les techniciens. L'échange de données permet le contrôle à distance des rendements et des valeurs de la production, le téléservice et la gestion des alarmes.



My-Soft est une application dédiée aux clients Frigomat qui permet de se se connecter à votre machine à glace Soft pour contrôler et gérer en mode Wi-Fi les fonctions de la machine. My-Soft transforme vos smartphones et tablets dans des outils professionnels pour la gestion des fonctions de la machine et dans des systèmes d'essai pour la programmation et l'enregistrement des paramètres du fonctionnement, les plus importants.

# Mix 8



## Cuiseur

- Deux cycles de travail automatiques (65° et 85°C).
- Cycle semi-automatique (température sélectionnable entre 30° et 90°C).
- Système bain-marie.
- Cuve monobloc en acier avec 8 litres de capacité.
- Malaxeur excentrique à branchement rapide pour le mélange optimal du produit et la distribution homogène de la chaleur.
- Poids et dimensions limitées qui permettent de positionner la machine dans n'importe quel endroit du laboratoire.
- Grâce à son robinet il est aussi possible de mettre le MIX 8 au dessus des turbines série « T » et « TITAN » pour transvaser directement le mélange chaud à malaxer.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>Mix 8</b>	<b>3-8</b>	<b>20</b>	<b>220V/50-60Hz/1</b>	<b>2,2</b>	<b>-</b>	<b>33</b>	<b>43</b>	<b>49</b>	<b>56</b>	<b>35</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Peb

## Pasteurisateurs

- Deux cycles automatiques: 65°C et 85°C et cycle semi-automatique avec réglage des températures (jusqu'à 90°C) et temps d'arrêt (jusqu'à 10 heures). Le stockage à 4°C est automatique à la fin du cycle.
- Calcul automatique des temps d'arrêt selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.
- Cycle semi-automatique refroidissement/conservation (4°C).
- Affichage de la durée à partir du début de la conservation à 4°C.
- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la T° jusqu'à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Fonction anti glace automatique.
- Cuve monobloc en acier et malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs de très grande capacité.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle*	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
PEB 30	15-30	30	400V/50Hz/3	3,5	Eau/Air	108	40	67	85	134/139
	15-30	30	230V/50Hz/1	3,5	Eau/Air	108	40	67	85	135/140
PEB 60	20-60	60	400V/50Hz/3	7,2	Eau	108	40	90	108	185
PEB 130	40-130	130	400V/50Hz/3	11,5	Eau	108	53	90	108	247

\* Durée moyenne du cycle: 2 heures.

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Peb *lcd*



## Pasteurisateurs

- Deux cycles automatiques: 65°C et 85°C et cycle semi-automatique avec réglage des températures (jusqu'à 90°C) et temps d'arrêt (jusqu'à 10 heures). Le stockage à 4°C est automatique à la fin du cycle.
- Cycle automatique de conservation à 4°C.
- Cycle semi-automatique refroidissement/conservation (4°C).
- Fonctions « creation » et « modification » recettes (jusqu'à 30 nouvelles mémorisations).
- Bain-marie avec glycol qui permet le réglage de la température jusqu'à 90°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Fonction anti-glace automatique.
- Cuve monobloc et malaxeur en acier inoxydable avec branchement rapide totalement démontable.
- Ecoulement cuve avec lavage indépendant après chaque extraction de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs de très grande capacité.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve grâce à une sonde en contact direct avec le produit.
- Redémarrage automatique du cycle dans le cas d'interruption de l'alimentation électrique.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle*	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
PEB 60 LCD	20-60	60	400V/50Hz/3	7,2	Eau	108	40	90	108	200
PEB 2x60 LCD	20-60/20-60	60/60	400V/50Hz/3	11,6	Eau	108	80	90	108	330
PEB 130 LCD	40-130	130	400V/50Hz/3	11,5	Eau	108	53	90	108	255

\* Durée moyenne du cycle: 2 heures.

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Tme 60

## Cuve de maturation

- Cycle automatique de conservation à 4°C.
- Agitation automatique au centre de la cuve avec fonction de cyclicité pendant la conservation du produit.
- Cuve monobloc en acier pour le maximum d'hygiène et de praticité.
- Robinet de décharge avec système de nettoyage indépendant pour le nettoyage après chacun prélèvement de mélange.
- La garde au sol du robinet permet l'utilisation de conteneurs de très grande capacité.
- Malaxeur en acier avec branchement rapide totalement démontable pour le meilleur hygiène.
- Contrôle de précision de la température dans la cuve réalisé par une sonde électronique.



FROID

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>Tme 60</b>	<b>20-60</b>	–	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>1</b>	<b>Air</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>90</b>	<b>108</b>	<b>105</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varie en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# T<sub>4S</sub> T<sub>5S</sub>



## Turbines horizontales

- Deux cycles de malaxage automatiques: STANDARD, permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit; « PLUS » pour de niveaux de consistance plus élevés.
- Deux cycles de malaxage semi-automatiques: avec programmation du temps de travail ou de la consistance.
- Deux cycles granité: avec programmation de la consistance et agitation continue ou avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité (seulement T4S).
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Portillon en acier monobloc (sur demande pour T5S) avec double sécurité sur l'ouverture de la grille et du portillon même.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>T5S</b>	<b>1-3</b>	<b>15</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>1,8</b>	<b>Air</b>	<b>69</b>	<b>44</b>	<b>67</b>	<b>82</b>	<b>128</b>
<b>T4S</b>	<b>2-4</b>	<b>25</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>2,7/2,8</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>126</b>	<b>44</b>	<b>63</b>	<b>81</b>	<b>170/175</b>
	<b>2-4</b>	<b>25</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>2,7/2,8</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>126</b>	<b>44</b>	<b>63</b>	<b>81</b>	<b>173/178</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varie en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# FR 260



## Turbine à haut foisonnement

- Deux cycles de production automatiques: STANDARD pour obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit, et PLUS pour niveaux de consistance plus élevés.
- Deux cycles de production semi-automatiques: avec programmation de la consistance ou avec programmation du temps de travail.
- Deux cycles créatifs : avec programmation de la consistance et agitation continue ou avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- Cylindre et agitateur en acier inoxydable.
- Agitateur avec racleurs mobiles et amovibles, complètement démontables pour un assainissement très simple.
- Le robinet d'extraction permet également de verser le produit fini directement dans les conteneurs pour vitrines/ puits et dans ceux d'emballage.
- Grande étagère avec tapis en caoutchouc, réglable en hauteur pour s'adapter à différents types de conteneurs.
- L'électronique **IES (brevet)** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
FR 260	5-15	60	400V/50Hz/3+N	5,5	Eau/Air	138	51	76	104	233
			220V/60Hz/1							
			220V/60Hz/3							

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# PRODUCTION PAR CYCLE

Modèles	5 litres  cm.36 x 16,5 x h12	7 litres    cm.36 x 16,5 x h15 cm.36 x 25 x h8 ø cm.20 x h25	10 litres  cm.36 x 25 x h15
Titan 35 Twin 35 G 20	1		

<b>Titan 45 lcd</b> <b>Twin 45</b> <b>G 30</b>	1	1	
<b>Titan 2</b> <b>Titan 60 lcd</b> <b>Twin 60</b>	2	1	1
<b>Titan 75 lcd</b> <b>G 60</b>	3	2	1
<b>Titan 1</b> <b>Titan 100 lcd</b>	4	3	2



# Titan

## Turbines horizontales

- Cycle de malaxage automatique permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit.
- Cycle de malaxage semi-automatique avec programmation de la consistance.
- Deux cycles granité: avec programmation de la consistance et agitation continue ou avec programmation du temps de travail et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour obtenir la consistance optimale du produit.
- Portillon en acier monobloc avec double sécurité sur l'ouverture de la grille et du portillon même.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>Titan 3S</b>	<b>2-6</b>	<b>35</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>3,6/3,7</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>142</b>	<b>52</b>	<b>67</b>	<b>93</b>	<b>252/260</b>
<b>Titan 2</b>	<b>3-10</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,5/4,7</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>142</b>	<b>52</b>	<b>67/88</b>	<b>93/114</b>	<b>288/320</b>
<b>Titan 1</b>	<b>4-15</b>	<b>90</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>8,0/8,2</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>142</b>	<b>52</b>	<b>90/112</b>	<b>116/138</b>	<b>374/414</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Titan *lcd*



## Turbines horizontales

- 4 modèles pour répondre à toutes exigences de production.
- Tableau de commande LCD avec 4 poussoirs de sélection rapide: cycle automatique; cycle automatique « PLUS » pour de niveaux de consistance plus élevés; cycle semi-automatique avec programmation de la consistance ou du temps de travail; cycle granité avec programmation des temps ou de la consistance et agitation continue ou cyclique.
- Menu interactif avec cycles de malaxage préprogrammés avec fonctions « modification » et « création » pour la personnalisation des nouveaux parfums.
- Fonction « TURBO » pour augmenter l'agitation pendant le cycle de malaxage.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier inoxydable avec racleurs mobiles.
- Grand support avec recueille-gouttes et grille en acier inoxydable démontable (optionnel).
- Système d'appui bac réglable pour permettre au glacier la plus grande liberté de travail.
- Cuve porte-objets au dessus de la machine (pour appuyer les topping, spatules, etc.).
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>Titan 45 LCD</b>	<b>2,5-8</b>	<b>45</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>5,0</b>	<b>Eau</b>	<b>143</b>	<b>55</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>297</b>
<b>Titan 60 LCD</b>	<b>3-10</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>5,8</b>	<b>Eau</b>	<b>143</b>	<b>60</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>314</b>
<b>Titan 75 LCD</b>	<b>3,5-13</b>	<b>75</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>7,2</b>	<b>Eau</b>	<b>143</b>	<b>60</b>	<b>67</b>	<b>100</b>	<b>335</b>
<b>Titan 100 LCD</b>	<b>4-16</b>	<b>100</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>9,5</b>	<b>Eau</b>	<b>143</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>110</b>	<b>383</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# G 20 • 30 • 60

## Turbines verticales



- Machines très simples et solides avec contrôle électromécanique.
- Cuve de malaxage verticale de grande capacité.
- Cycle de production avec sélection du temps et signal acoustique à la fin du cycle.
- 2 vitesses pour la production et 2 vitesses pour l'extraction.
- Système de refroidissement de la cuve actif soit sur les parois que sur le fond pour obtenir la consistance de la glace, la meilleure.
- Agitateur en acier inox, complètement démontable, avec racleurs mobiles en plastiques agissant sur les parois et sur le fond.
- Portillon amovible avec grille de sécurité incorporée pour un nettoyage pratique et complet; il est dessiné pour permettre à l'opérateur de présenter sa glace dans les bacs selon les décorations les plus modernes.
- Grand trou de sortie pour une extraction rapide du produit; mettre la bacs directement sous le trou pour éviter que la glace, pendant sa sortie, soit en contact avec d'autres surfaces. La glace reste particulièrement sèche.
- Couvercle transparent pour contrôler le produit pendant la production.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>G20</b>	<b>4,5</b>	<b>20</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>2,6</b>	<b>Air</b>	<b>108</b>	<b>40,5</b>	<b>53</b>	<b>79</b>	<b>130</b>
<b>G30</b>	<b>6,5</b>	<b>30</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>3,4/3,5</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>108</b>	<b>40,5</b>	<b>53</b>	<b>79</b>	<b>138/144</b>
<b>G60</b>	<b>11</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,4/4,5</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>118</b>	<b>53</b>	<b>59</b>	<b>85</b>	<b>208/212</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# G 5 • 10

## Turbines de comptoir

- Cycle pour la production de la crème glacée et granité avec programmation du temps de travail.
- Possibilité de sélectionner l'agitation cyclique, idéal pour le café glacé.
- Fonction de conservation à la fin du cycle (seulement G10).
- Cylindre monobloc en acier à haut rendement.
- Malaxeur en acier avec racleur facilement démontables et lavable.
- Aimant de sécurité sur le couvercle.
- Ecoulement cuve.
- Dimensions et consommation d'électricité réduites.
- Possibilité de combinaison avec la vitrine de comptoir PETIT GEL.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	kg
<b>G5</b>	<b>1,7</b>	<b>5</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>0,7</b>	<b>Air</b>	<b>29</b>	<b>43</b>	<b>47</b>	<b>47</b>
<b>G10</b>	<b>2,5</b>	<b>10</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>1,0</b>	<b>Air</b>	<b>31</b>	<b>48</b>	<b>49</b>	<b>56</b>
<b>Petit Gel</b>	<b>cuves: 2 x 5 lt ou 4 x 2,5 lt</b>		<b>230V/50Hz/1</b>	<b>0,2</b>	<b>Air</b>	<b>41</b>	<b>48</b>	<b>71</b>	<b>27</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varie en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# GX<sub>2</sub> GX<sub>4</sub>

## Machines pour crème glacée fraîche et granité

- La première et originale machine professionnelle pour produire, présenter et de vendre une glace toujours fraîche, juste turbinée.
- Machine de sol; sur roulettes.
- Groupes de production indépendants avec cylindres verticaux; l'indépendance complète des cuves permet la maximale flexibilité.
- Circuits frigorifiques renforcés pour un turbinage et une recharge encore plus rapides et pour un consistence de la glace encore supérieure.
- 7 programmes électroniques pour le turbinage de la crème glacée fraîche et granité.
- Possibilité d'ajouter, pendant le cycle de malaxage, des morceaux entiers, comme les noisettes, le chocolat, les fruits, etc.
- Fonction de stockage pendant la nuit qui aie à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Couvercles en forme de dôme qui permet également au client de suivre avec ses yeux le processus de malaxage de la glace.
- Spatules dédié (**brevetées**) qui, grâce à un système d'accrochage/décrochage rapide, établissent un nouveau standard de l'hygiène, pour protéger votre produit de toutes formes de contamination. La partie de la spatule en contact avec la crème glacée se trouve dans la cuve de malaxage/conservation à température négative et elle est protégé de toute forme de contaminant grâce au dôme transparent. La poignée reste au dehors de la zone alimentaire, à la température ambiante, dans la position définie, pour un impact visuel du comptoir très ordonné.



- Malaxeurs en acier avec racleurs faciles à démonter et à nettoyer.
- Système de nettoyage de cylindres directement reliée à une évacuation frontale amovible. Préparation interne pour la connexion directe de l'évacuation au réseau hydrique.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Système « anti-givre » (**demande de brevet**) pour éviter la formation de condensation sous les couvercles (optionnel).
- Disponible avec vitre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisable sur demande (optionnel).

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Counter	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
GX2	2,5 (x2)	12,5 (x2)	400V/50Hz/3+N	2,4	Eau/Air	91	68	60	72	177/183
	2,5 (x2)	12,5 (x2)	230V/50Hz/1	2,6	Eau/Air	91	68	60	72	180/186
GX4	2,5 (x4)	12,5 (x4)	400V/50Hz/3+N	4,8	Eau/Air	91	132	60	72	340/352
	2,5 (x4)	12,5 (x4)	230V/50Hz/1	5,2	Eau/Air	91	132	60	72	346/358

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# GX 4 Kompact GX 6 GX 8

## Machines pour crème glacée fraîche et granité

- La première et originale machine professionnelle pour produire, présenter et vendre jusqu'à 8 parfums d'une glace toujours fraîche, juste turbinée.
- Machine de sol; sur roulettes.
- Groupes de production indépendants avec cylindres verticaux à gestion automatique pour la fonctions en alternance de cuves, afin d'optimiser le rendement de la production et pour la réduction de la consommation d'énergie et d'eau.
- Circuits frigorifiques renforcés pour un turbinage et une recharge encore plus rapides et pour un consistence de la glace encore supérieure.
- 7 programmes électroniques pour le turbinage de la crème glacée fraîche et granité.
- Possibilité d'ajouter, pendant le cycle de malaxage, des morceaux entiers, comme les noisettes, le chocolat, les fruits, etc.
- Fonction de stockage pendant la nuit qui aie à sauver la glace pendant les longues pauses, permettant des économies d'énergie significatives.
- Couvercles en forme de dôme qui permet également au client de suivre avec ses yeux le processus de malaxage de la glace.
- Spatules dédié (**brevetées**) qui, grâce à un système d'accrochage / décrochage rapide, établissent un nouveau standard de l'hygiène, pour protéger votre produit de toutes formes de contamination. La partie de la spatule en contact avec la crème glacée se trouve dans la cuve de malaxage/conservation à température négative et elle est protégé de toute forme de contaminant grâce au dôme transparent. La poignée reste au dehors de la zone alimentaire, à la température ambiante, dans la position définie, pour un impact visuel du comptoir très ordonné.



- Malaxeurs en acier avec racleurs faciles à démonter et à nettoyer.
- Système de nettoyage de cylindres directement reliée à une évacuation frontale amovible. Préparation interne pour la connexion directe de l'évacuation au réseau hydrique.
- Aimants de sécurité sur les couvercles.
- Groupes frigorifiques extractibles pour une maintenance simplifiée.
- Refroidissement à eau ou air remote, pour limiter la consommation d'eau.
- Système « anti-givre » (**demande de brevet**) pour éviter la formation de condensation sous les couvercles (optionnel).
- Disponible avec vitre de protection (optionnel).
- Graphique personnalisable sur demande (optionnel).

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>GX4 Kompact</b>	<b>2,5 (x4)</b>	<b>30*</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>3,6</b>	<b>Eau/air à distance</b>	<b>91</b>	<b>83</b>	<b>78</b>	<b>90</b>	<b>304/244**</b>
<b>GX6</b>	<b>2,5 (x6)</b>	<b>45*</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>5,4</b>	<b>Eau/air à distance</b>	<b>91</b>	<b>115</b>	<b>78</b>	<b>90</b>	<b>415/325**</b>
<b>GX8</b>	<b>2,5 (x8)</b>	<b>60*</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>7,2</b>	<b>Eau/air à distance</b>	<b>91</b>	<b>146</b>	<b>78</b>	<b>90</b>	<b>545/425**</b>

\* La production maximale pour chaque groupe de deux cylindres: 15 kg/h.

\*\* GX4 Kompact: +2 groupes à distance de 43 kg chacun; GX6: +3 groupes à distance de 43 kg chacun; GX8: +4 groupes à distance de 43 kg chacun;

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Twin 4



## Machines combinées

### Cuiseur

- Trois programmes de cuisson: cycle automatique à 85°C; cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30°C et 105°C; cycle chocolat à baisse T°.
- Maintien automatique de la T° à la fin du cycle.
- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques du produit.
- Fonction « produits délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Robinet d'extraction/transvasement: grand diamètre pour produits denses; rotation pour l'extraction, pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément; complètement démontable.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la T° grâce à une sonde en contact directement avec le produit.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## Turbine

- Deux cycles de malaxage automatiques: STANDARD, permettant d'obtenir la consistance optimale selon le type et la quantité de mélange introduit; « PLUS » pour de niveaux de consistance plus élevés.
- Deux cycles de malaxage semi-automatiques: avec programmation du niveau de la consistance ou avec programmation du temps de travail.
- Cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue.
- Cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier avec racleurs démontables.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>TWIN 4</b>	<b>2-4</b>	<b>25</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>6/6,1</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>140</b>	<b>44</b>	<b>67</b>	<b>85</b>	<b>240/242</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Twin



## Machines combinées

### Cuiseur

- Trois programmes de cuisson: cycle automatique à 85°C; cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30°C et 105°C; cycle chocolat à basse T°.
- Maintien automatique de la T° à la fin du cycle.
- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques du produit.
- Fonction « produits délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Robinet d'extraction/transvasement: grand diamètre pour produits denses; rotation pour l'extraction pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément; complètement démontable.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la T° grâce à une sonde en contact directement avec le produit.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.



CHAUD / FROID

## Turbine

- Quatre poussoirs de réfrigération: cycle automatique; cycle semi-automatique; cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue; cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Extraction à haute vitesse avec option « froid en extraction » pour maintenir la consistance optimale du produit.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>TWIN 35</b>	<b>2-6</b>	<b>35</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>9</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>96</b>	<b>323</b>
<b>TWIN 45</b>	<b>2,5-8</b>	<b>45</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>11</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>103</b>	<b>362</b>
<b>TWIN 60</b>	<b>3-10</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>12</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>103</b>	<b>375</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Twin *lcd*



## Machines combinées

### Cuiseur

- Trois programmes de cuisson: cycle automatique à 85°C; cycle semi-automatique programmable avec sélection de la température entre 30°C et 105°C; cycle chocolat à basse T°.
- Maintien automatique de la T° à la fin du cycle.
- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 105°C gardant les caractéristiques du produit.
- Fonction « mélanges délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Robinet d'extraction/transvasement: grand diamètre pour produits denses; rotation pour l'extraction pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément; complètement démontable.
- Cuve monobloc et agitateur autobloquant en acier avec racleurs mobiles sur les parois et le fond.
- Contrôle de la T° grâce à une sonde en contact directement avec le produit.
- Couvercle avec trémie transparente pour la charge des ingrédients pendant le cycle du travail et pour l'extraction de la vapeur.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.



## Turbine

- Six poussoirs de réfrigération: cycle automatique; cycle automatique « PLUS » pour de niveau de consistance plus élevés; 2 cycle semi-automatique avec programmation du temps de travail ou de la consistance; cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue; cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- Tableau de commande LCD avec menu interactif avec cycles de malaxage préprogrammés, fonctions « modification » et « création » (pour la personnalisation e la mémorisation des nouveaux parfums); fonction « TURBO » pour augmenter l'agitation pendant le cycle de malaxage.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Grand support avec recueille-gouttes et grille en acier démontable (optionnel).
- Système d'appuie réglable des cuvettes pour la plus grande liberté de travail.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>TWIN 35 LCD</b>	<b>2-6</b>	<b>35</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>9</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>103</b>	<b>335</b>
<b>TWIN 45 LCD</b>	<b>2,5-8</b>	<b>45</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>11</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>110</b>	<b>379</b>
<b>TWIN 60 LCD</b>	<b>3-10</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>12</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>110</b>	<b>392</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Twin Chef *lcd*



## Machines combinées

### Cuiseur de crème



- Cylindre vertical avec un système de chauffage et de refroidissement.
- Menu interactif avec plus de 30 cycles de travail préprogrammés (parmi lesquels 4 détrempe du chocolat); fonctions « modification » et « création » (pour personnaliser et mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes).
- Menu interactif avec cycles de travail préprogrammés (détrempe du chocolat incluse); fonctions « modification » et « création » recettes (pour la personnalisation e la mémorisation des nouvelles recettes).
- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 115°C gardant les caractéristiques du produit.
- Fonction « mélanges délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles sur les parois et le fond et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitation continue ou cyclique avec 10 vitesses d'agitation programmable (avec variateur) pour les différentes phases du cycle.
- Robinet d' extraction/transvasement: grand diamètre pour produits denses; rotation pour l'extraction pour utiliser le cuiseur et la turbine séparément; complètement démontable.
- Couvercle transparent avec trémie pour la charge des ingrédients pendant le cycle du travail et pour l'extraction du vapeur.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## Turbine

- Six poussoirs de réfrigération: cycle automatique; cycle automatique « PLUS » pour de niveau de consistance plus élevés; 2 cycle semi-automatique avec programmation du temps de travail ou de la consistance; cycle granité avec programmation de la consistance et agitation continue; cycle granité et refroidissement des crèmes avec programmation des temps et agitation cyclique.
- Tableau de commande LCD avec menu interactif avec 24 cycles de malaxage préprogrammés; fonction « modification » ou « création » (pour la personnalisation de jusqu'à 30 nouvelles goûts); fonction « TURBO » pour augmenter l'agitation pendant le cycle de malaxage.
- Maintien automatique de la consistance à la fin du cycle.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Grand support avec recueille-gouttes et grille en acier démontable.
- Système d'appuie réglable des cuvettes pour la plus grande liberté de travail.
- L'électronique **IES** introduit un nouveau système d'acquisition de la consistance, qui augmente encore plus la précision pendant les différentes phases de travail.

### INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité max. par cycle (seul cuiseur de crème)	Capacité par cycle	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	kg	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>TWIN 35 CHEF LCD</b>	<b>8</b>	<b>2-6</b>	<b>35</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>9</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>55</b>	<b>70</b>	<b>103</b>	<b>340</b>
<b>TWIN 45 CHEF LCD</b>	<b>8</b>	<b>2,5-8</b>	<b>45</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>11</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>110</b>	<b>393</b>
<b>TWIN 60 CHEF LCD</b>	<b>12</b>	<b>3-10</b>	<b>60</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>12</b>	<b>Eau</b>	<b>138</b>	<b>60</b>	<b>77</b>	<b>110</b>	<b>408</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Chef 12 lcd

## Cuiseur de crème

- Quatre programmes à sélection rapide: cycle crème pâtissière; cycle détrempe du chocolat; cycle traitement mélanges; conservation (statique, dynamique, détrempe et semiautomatique).
- Menu interactif avec cycles de travail préprogrammés (détrempe du chocolat inclus); fonctions « modification » et « création » recettes (pour la personnalisation e la mémorisation des nouvelles recettes).
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.
- Cycle de cuisson à bain-marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 115°C gardant les caractéristiques du produit.
- Fonction « mélanges délicats » avec réglage du glycol au dessous de 100°C.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles sur les parois et le fond et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitation continue ou cyclique avec 10 vitesses d'agitation programmable (avec variateur) pour les différentes phases du cycle.



- Couvercle transparent avec trémie pour la charge des ingrédients pendant le cycle du travail et pour l'extraction de la vapeur.
- Mémorisation des données par rapport aux derniers cycles effectués.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système breveté qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle*	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>CHEF 12 LCD</b>	<b>3-12</b>	<b>12</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>6,3</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>108</b>	<b>40</b>	<b>67</b>	<b>93</b>	<b>144/150</b>

\* Dureé moyenne du cycle: 50 minutes.

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Chef 30 • 60 lcd



## Cuiseur de crème

- Quatre programmes de sélection rapide: cycle crème pâtissière; cycle détrempe du chocolat, cycle traitement mélanges, conservation (statique, dynamique, détrempe et semiautomatique).
- Menu interactif avec cycles de travail préprogrammés (détrempe du chocolat inclus); fonctions « modification » et « création » recettes (pour la personnalisation e la mémorisation des nouvelles recettes).
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.
- Cycle de cuisson à bain marie avec glycol pour T° de cuisson jusqu'à 115C° gardant les caractéristiques organoleptiques du produit.
- Fonction « produits délicats » avec réglage de la température du fluide de bain-marie au-dessous de 100°C.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur avec racleurs mobiles sur les parois et sur le fond.
- Agitation continue ou cyclique avec 10 vitesses programmables pour les différentes phases du cycle (avec variateur).

- Grille innovante pour l'extraction de la vapeur et pour la charge des ingrédients pendant le cycle de travail.
- Couvercle transparent qui permet de suivre les étapes de la production.
- Mémorisation des données par rapport aux dernières cycles effectués.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle*	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	kg	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>CHEF 30 LCD</b>	<b>15-30</b>	<b>30</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>6,5</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>95</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>93</b>	<b>206/210</b>
<b>CHEF 60 LCD</b>	<b>30-55</b>	<b>55</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>8,5</b>	<b>Eau</b>	<b>95</b>	<b>63</b>	<b>76</b>	<b>102</b>	<b>260</b>

\* La durée moyenne du cycle à pleine charge: 2 heures.

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Kream 2,5 • 9

## Machines a chantilly

- Conservation du produit dans la cuve à 4°C avec possibilité de réglage de la température.
- Temporisateur de débit et modalité continue (KREAM 9).
- Pompe en acier à haute pression avec réglage du foisonnement.
- Machine adaptée aux crèmes chantilly contenant jusqu'à 45% de graisses.
- Distributeur refroidi à 4°C.
- Bac amovible de 2,5 litres standard pour Kream 2,5.
- Deux bacs amovibles de 9 et 6 litres standards pour Kream 9.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.



## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
	lt	kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KREAM 2,5</b>	<b>2,5</b>	<b>50</b>	<b>220V/50-60Hz/1</b>	<b>0,5</b>	<b>Air</b>	<b>43</b>	<b>23</b>	<b>40</b>	<b>56</b>	<b>25</b>
<b>KREAM 9</b>	<b>6 e 9</b>	<b>100</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>0,5</b>	<b>Air</b>	<b>52</b>	<b>29,5</b>	<b>43</b>	<b>59</b>	<b>37</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varie en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Kiss 1



## Machines pour soft/yaourt glacé

- Un parfum, de comptoir.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Ses dimensions extrêmement contenues, permettent de mettre facilement la machine sur ou derrière le comptoir et, donc, économiser l'espace.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance et pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (supplément de prix).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.
- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).



- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM: optionnel.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
KISS 1 G	12	240	18	400V/50Hz/3+N	2,1/2,2	Eau/Air	76	40	57	71	101/103
	12	240	18	230V/50Hz/1	2,1/2,2	Eau/Air	76	40	57	71	102/104
KISS 1 P	8	240	18	400V/50Hz/3+N	2,1/2,2	Eau/Air	76	40	57	71	106/108
	8	240	18	230V/50Hz/1	2,1/2,2	Eau/Air	76	40	57	71	107/109

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Kiss 1 Yogurt



## Machines pour soft/yaourt glacé

- Un parfum, de comptoir.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Ses dimensions extrêmement contenues, permettent de placer facilement la machine sur ou derrière le comptoir et, donc, économiser l'espace.
- Deux cycles de malaxage automatiques: l'un dédié à la glace au yaourt, l'autre pour la glace à l'italienne, les deux avec la programmation de la consistance.
- Agitation dans la cuve idéale pour la bonne préservation du mélange de yaourt.
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.
- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).



- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM: optionnel.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KISS 1 YOGURT</b>	<b>8</b>	<b>240</b>	<b>18</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>2,1/2,2</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>76</b>	<b>40</b>	<b>57</b>	<b>71</b>	<b>109/111</b>
	<b>8</b>	<b>240</b>	<b>18</b>	<b>230V/50Hz/1</b>	<b>2,1/2,2</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>76</b>	<b>40</b>	<b>57</b>	<b>71</b>	<b>110/112</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Kiss 3 Power

## Machines pour soft/yaourt glacé

- Deux parfums plus panaché; de comptoir.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Ses dimensions extrêmement contenues, permettent de mettre facilement la machine sur ou derrière le comptoir et, donc, économiser l'espace.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance et pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance 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.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (supplément de prix).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.



- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KISS 3 G POWER</b>	<b>12 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,0/4,1</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>84</b>	<b>50</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>169/175</b>
<b>KISS 3 P POWER</b>	<b>8 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,0/4,1</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>84</b>	<b>50</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>179/185</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Versions mono-phasé disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Kiss 3 Power Vertical

## Machines pour soft/yaourt glacé



- Deux parfums plus panaché; sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Deux cycles de malaxage automatique: pour glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance et pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance 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 changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (supplément de prix).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.
- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).



- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KISS 3 G POWER VERTICAL</b>	<b>16 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,0/4,1</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>144</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>206/211</b>
	<b>16 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,1</b>	<b>Hybride E+A</b>	<b>144</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>218</b>
<b>KISS 3 P POWER VERTICAL</b>	<b>12 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,0/4,1</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>144</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>215/220</b>
	<b>12 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,1</b>	<b>Hybride E+A</b>	<b>144</b>	<b>53</b>	<b>67</b>	<b>77</b>	<b>227</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Versions mono-phasé disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Kiss 5 Power Vertical

## Machines pour soft/yaourt glacé



- Trois parfums + panaché. Sur roulettes.
- Alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Performances productive exceptionnelles jusqu'à 72 Kg/h.
- Deux cycles de malaxage automatiques: glace soft et yaourt glacé; « Créatif » pour sorbets, desserts surgelés et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels (**breveté**).
- L'Autonomie totale des cuves de stockage du mix et un contrôle indépendant de la consistance, permettent la combinaison de parfums ayant des caractéristiques différentes et avec différentes quantités et la fréquence de distribution.
- Possibilité de désactiver un ou deux groupes de production dans le cas de la basse saison ou pour les opérations ordinaires de nettoyage et / ou pour l'échange d'un seul parfum, tout en gardant l'autre / les autres groupes en fonctionnement.
- Double système de réfrigération avec compresseurs semi-hermétiques.
- Trois moteurs, un pour chaque cylindre de refroidissement.
- Avec agitateur dans la cuve pour la version EMU (avec supplément de prix).
- Stockage automatique du produit dans la cuve avec la fonction d'économisations de l'énergie et du contrôle de la température avec affichage de la température dans la cuve.
- Double signal de la réserve du produit dans la cuve avec le blocage automatique de la distribution avec le niveau minimum de produit contenu.



- Cylindre de malaxage de grandes dimensions pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur Monobloc en résine (standard).
- Pompe à engrenage pour un nettoyage et une maintenance plus facile.
- Robinet avec système de distribution avec capteur magnétique.
- Système pour le retour automatique des manettes après la distribution (optionnel).
- Possibilité de configurer le compte des portions distribuées (compte-cornets).
- Le système **CTS (breveté)** est un véritable assistant électronique qui évite les problèmes de fonctionnement, intervenant dans le cas d'une erreur dans les opérations de utilisation de la machine par l'opérateur.
- Système Wi-Manager pour Wi-Fi (My-Soft App) et connexion GSM: sur demande

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac lt	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire kg	Tension	Nominal power kW	Condensation	Hauteur cm	Largeur cm	Profondeur		Poids kg
									Min cm	Max cm	
<b>KISS 5 G POWER VERTICAL</b>	<b>16 (x3)</b>	<b>960</b>	<b>72</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>6,5</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>144</b>	<b>66</b>	<b>73/83</b>	<b>83/93</b>	<b>350</b>
<b>KISS 5 P POWER VERTICAL</b>	<b>12 (x3)</b>	<b>960</b>	<b>72</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>6,5</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>144</b>	<b>66</b>	<b>73/83</b>	<b>83/93</b>	<b>365</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Klab

## Machines pour soft/yaourt glacé



- La machine est simple, fiable et essentielle pour entrer dans le monde de la glace soft.
- Deux parfums plus panaché. Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau).
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Contrôle de la consistance et moteur simples pour garantir une consommation d'énergie très limitée.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé; cycle créatif pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits (**breveté**).
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec un écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contreagitateur (optionnel).



- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus simples.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
KLAB G	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	Eau/Air	144	53	67	77	196/201
	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	Hybride E+A	144	53	67	77	209
KLAB P	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	Eau/Air	144	53	67	77	205/210
	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	Hybride E+A	144	53	67	77	218

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.



# Klass 202

## Machines pour soft/yaourt glacé



- Un parfum ou deux parfums plus panaché. Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau).
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé; cycle créatif pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits (**breveté**).
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance, 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 changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double signal de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande (optionnel).
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contreagitateur (optionnel).



- Pompe motorisée à engrenages pour un nettoyage et un entretien plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Panneau frontal formé pour permettre la décoration de gobelets, aussi bien que de grandes conteneurs.
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
KLASS 202 G	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,0/4,1	Eau/Air	150	60	68	87	235/241
	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1	Hybride E+A	150	60	68	87	248
KLASS 202 P	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1/4,2	Eau/Air	150	60	68	87	252/258
	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,2	Hybride E+A	150	60	68	87	265

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Klass 202 Kolor

## Machines pour soft/yaourt glacé



- Deux parfums plus panaché - Possibilité de sélectionner jusqu'à trois toppings (Sirops), 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.
- Performances de production exceptionnelles jusqu'à 40Kg/h.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé; cycle créatif pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits (**breveté**).
- Complète autonomie des cuves et contrôle indépendant de la consistance, qui permettent de jumeler les parfums ayant de 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 changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec un écran pour la visualisation de la température dans la cuve.



- Double signal de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contreagitateur (optionnel).
- Pompe motorisée à engrenages pour un nettoyage et un entretien plus simples.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

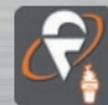
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KLASS KOLOR 202 P</b>	<b>18 (x2)</b>	<b>533</b>	<b>40</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>4,1/4,2</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>150</b>	<b>60</b>	<b>68</b>	<b>87</b>	<b>262/268</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# Klass XL 222

## Machines pour soft/yaourt glacé

- Deux parfums plus panaché; sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Performances de production exceptionnelles jusqu'à 80Kg/h.
- Double circuit frigorifique pour une flexibilité encore plus grande et pour de productions en continu.
- Deux cycles de malaxage automatiques: pour glace soft et yaourt glacé; cycle créatif pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits (**breveté**).
- Complète autonomie des cuves et contrôle indépendant de la consistance, qui permettent de jumeler les parfums ayant de 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 changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température avec un écran pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double signal de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.



- Cuves de conservation de grande capacité.
- Cylindre de refroidissement de 3,5 litres de volume pour faire face aux pics de demande très élevée.
- Malaxeur monobloc en résine facile à monter et à nettoyer.
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et un entretien plus faciles.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions (compte-cornets).
- Panneau frontal formé pour permettre la décoration de gobelets, aussi bien que de grandes conteneurs.
- Le système **CTS (breveté)** 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.
- Système Wi-Manager pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.

## INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Nominal power	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
	lt		kg		kW		cm	cm	cm	cm	kg
<b>KLASS XL 222 P</b>	<b>24 (x2)</b>	<b>1060</b>	<b>80</b>	<b>400V/50Hz/3+N</b>	<b>7,0/7,2</b>	<b>Eau/Air</b>	<b>154</b>	<b>60</b>	<b>78</b>	<b>97</b>	<b>345/357</b>

- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.
- La performance des modèles refroidis à l'air varient en fonction de la température ambiante et d'une quantité suffisante d'air frais.
- Tensions différentes disponibles sur demande.
- Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

# NOTES

---

---

---

---

---

---

---

---





FRIGOMAT Srl - via I Maggio, 28  
Guardamiglio (LO) Italia  
Tel +39 0377 415011 - Fax +39 0377 451079  
info@frigomat.com - www.frigomat.com

