

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

Karat



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Karat Soft ice



ITALIANO

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KARAT" 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.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico per sorbetti, semifreddi, mousse 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 della miscela in vasca.
- Pompa a pistone ad alta portata per valori di "overrun" molto elevati. Alimentazione a gravità su richiesta.
- Monogusto o due gusti più il misto.
- Condensazione ad aria o acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Vasche di conservazione di elevata capacità.
- Spia segnalazione riserva prodotto in vasca.
- Livello di consistenza e temperatura selezionabili dal pannello di controllo.

- “La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food e bar che vogliono offrire, con una sola macchina, una vasta gamma di prodotti di qualità con volumi di produzione elevati”
- “Frigomat’s answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt shops, fast food restaurants and bars, for a wide range of products with high production volumes in one single machine”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Jogurtläden, Eisdielen, Fast Food und Bars, wo in einer einzigen Maschine eine vielfältige Produktpalette mit großem Verkaufsvolumen angeboten wird”

ENGLISH

DESCRIPTION

The “KARAT” 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.

CHARACTERISTICS

- 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, mousses and natural fruit-base ice cream with the possibility to programme the product’s consistency (patented).
- Automatic product’s preservation inside the barrel with energy-save function and temperature selection.
- Mix temperature display.
- High capacity piston pump for very high overrun values. Available upon request on gravity-fed models.
- Single flavour version or two flavours + mix version.
- Air or water cooling option.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- High capacity preservation tanks.
- Low level product warning light.
- Viscosity level and temperature selection by the control panel.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie “KARAT” 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 Produktionsprogramme für die Herstellung vom Softeis, Frozen-Jogurt, Sorbett, “Semifreddo” und Mousse, mit der Möglichkeit die gewünschte Konsistenz einzustellen.

EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Jogurt mit einstellbarer Konsistenz.
- Patentierter, automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchteis mit natürlichen Zutaten mit einstellbarer Konsistenz.
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Temperatúrauswahl.
- Display mit Mischungstemperatur-Angabe.
- Kolbenpumpe mit großer Leistung für einen hohen Luftaufschlag. Auf Anfrage auch mit Schwerkraftversorgung lieferbar.
- Lieferbar mit einer oder zwei Geschmacksrichtungen plus ein Gemisch.
- Lieferbar mit Wasser- oder Luftkühlung.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- Füllstandskontrolllampe für Produktreserve im Becken.
- Konsistenz und Temperatur durch die Steuertafel einstellbar.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers qui cherchent à offrir avec une seule machine une vaste gamme de produits; ce en quantité et qualité”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y centros turísticos que desean ofrecer en un unica maquina muchos productos de calidad con volúmenes de producción elevados”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les machines de la série “KARAT” 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, mousses, semifreddo et granité; la consistance s’adaptant à volonté.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage automatique pour glace à l’italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets, semifreddo, mousses 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 du mélange dans la cuve.
- Pompe à piston de grande capacité permettant d’obtenir un foisonnement important. Version à gravité disponible sur demande.
- Avec un parfum, ou deux parfums plus panaché.
- Refroidissement à air ou a eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.
- Sélection de la consistance et de la température a travers le panneau de contrôle.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KARAT” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional capaz de elevados rendimientos continuativos para afrontar los altos topes de demanda. El control electrónico consiente al operador utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt, sorbetes, postres helados y mousse con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales.

CARACTERÍSTICAS

- 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 ahorro de energía y elección de la temperatura.
- Display por temperatura del producto en la cuba.
- Bomba de pistón de alto caudal para valores de “overrun” muy elevados. Disponibles bajo pedido en versión alimentada a gravedad.
- Versión de un gusto o dos gustos más el mixto.
- Condensación de aire o agua.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- Cubas de conservación de elevada capacidad.
- Testigo reserva producto en la cuba.
- Nivel de consistencia y temperatura seleccionables dal panel de control.



- KARAT 1 - monogusto, da pavimento, alimentazione con pompa o a gravità
- KARAT 1 - single flavour, floor model, gravity feed or with pump
- KARAT 1 - ein Geschmack, Standgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr
- KARAT 1 - un parfum, sur roulettes, alimentation avec pompe ou gravité
- KARAT 1 - un gusto, de pie, alimentación con bomba o por gravedad



- KARAT 3 - due gusti più il misto, da pavimento, alimentazione con pompa o a gravità
- KARAT 3 - two flavours + mix, floor model, gravity feed or with pump
- KARAT 3 - zwei Geschmäcke + Gemisch, Standgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr
- KARAT 3 - deux parfums + panaché, sur roulettes, alimentation avec pompe ou gravité
- KARAT 3 - dos gustos más el mixto, de pie, alimentación con bomba o por gravedad



- Dettaglio gruppo pompe (KARAT 3P)
- Pumps detail (KARAT 3P)
- Pumpendetails (KARAT 3P)
- Pompes-détails (KARAT 3P)
- Detalle grupo bombas (KARAT 3P)



- Rubinetto di estrazione e agitatore KARAT 1
- KARAT 1 dispensing tap and beater
- KARAT 1 Ausgabebahn und Rührwerk
- KARAT 1 robinet de débit et malaxeur
- Grifo de extracción y agitador KARAT 1



- Dettaglio pulsantiera
- Push button panel detailed view
- Tastenfeld Detail
- Détaí du tableau de commande
- Detalle panel de control

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

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 70 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	N° cones/h (70 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Eisporz./Std. (de 70 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	N° cornets/h (70 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba lit	N° conos/h (de 70 gr)	Producción por hora kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Karat 1	15	445	31	400V/50Hz/3	2,6	Aria*/Acqua**	151	43	73+11,5	210
Karat 3	2x15	515	36	400V/50Hz/3	3,4	Aria*/Acqua**	151	56	73+11,5	250

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati • La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 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