



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

Klass
XL



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

KLASS XL



“La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food che vogliono offrire una vasta gamma di prodotti di qualità con volumi di produzione molto elevati”.

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie “Klass XL” rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di rese molto elevate e 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 e sorbetti, con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali. Di design ricercato, si integrano perfettamente in ogni contesto/punto vendita.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Monogusto da banco.
- Bigusto+mix da pavimento.
- Con alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o acqua.

FUNZIONAMENTO

- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico “creativo” per sorbetti 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.
- Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Vasche di conservazione estremamente capaci, necessarie per sostenere elevati volumi produttivi, riducendo 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 (KLASS 222 XL) 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 (KLASS 222 XL).
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione da 3,5 litri di volume, per affrontare picchi di domanda molto elevati.
- Eccezionali performances produttive fino a 80Kg/h.
- Doppio impianto frigorifero (KLASS 222 XL) per una flessibilità ancora maggiore e produzioni in continuo.
- Agitazione in vasca (OPTIONAL).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Il nuovo sistema CTS (domanda di brevetto depositata) è un vero e proprio assistente elettronico che previene anomalie di funzionamento intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.



“Frigomat's answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt shops, fast food and restaurants, which want to offer a wide range of high-quality products with very high production volumes”.

DESCRIPTION

The “Klass XL” series is the answer to the operator's requirements for a professional machine with a very 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 and sorbets, with the possibility to set the ideal consistency level. With a refined design, the machines perfectly fit every context/shops.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Single flavor, counter-top.
- Two flavours + mix, floor standing.
- With pump.
- Air or water cooling.

FUNCTIONS

- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the tank with energy-save function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Double warning for low product level in the tank with automatic stop of dispensing at the minimum level achievement.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Very high capacity preservation tanks, useful for high production volumes, reducing the operation for the mix refill.
- Maximum flexibility thanks to the completely autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control (KLASS 222 XL) 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 changing of one single flavour, with the other part of the machine continuing working (KLASS 222 XL).
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder (3,5-litre volume) to meet very high peaks of demand.
- Extraordinary production performance up to 80kg/h.
- Two freezing circuits (KLASS 222 XL) for a higher flexibility and a continuous production.
- Agitator inside the tank (OPTIONAL).
- Possibility to set the servings count.
- The new CTS system (patent application filed) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.





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

BESCHREIBUNG

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

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

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

FUNKTIONEN

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

VORTEILE UND STÄRKEN

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



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

DESCRIPTION

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

CHARACTERISTICS

VERSIONS

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

FONCTIONNEMENT

- Cycle de malaxage automatique pour glace à l'italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets et glace aux fruits à base d'ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Display pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le blocage automatique de la distribution au niveau minimum.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

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





"La risposta di Frigomat a las esigenze di yogurtterías, heladerías, fast food que desean ofrecer una línea de productos de calidad con volúmenes de producción muy elevados".

DESCRIPCION

Las máquinas soft de la serie "KLASS XL" responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional de producción muy elevada, capaz de hacer frente a los altos picos de demanda. El control electrónico permite al operador de utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt y sorbetes, con la posibilidad de escoger los valores ideales de consistencia. De diseño refinado, se integran perfectamente en cualquier contexto/punto de venta.

CARACTERISTICAS

VERSIONES

- Un sabor; de mostrador.
- Dos sabores + mixto; de suelo.
- Alimentación con bomba.
- Condensación aire ó agua.

FUNCIONAMIENTO

- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes 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.
- Doble aviso de la reserva del producto en la cuba con bloque automático de dosificación al alcance del nivel mínimo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad necesarias para una producción elevada y para reducir las operaciones de llenado.
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente de la consistencia (KLASS 222 XL), que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar un lado de la máquina durante la baja temporada, operación de limpieza ordinaria ó de cambio sabores manteniendo la otra parte en función (KLASS 222 XL).
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación con volumen de 3,5 litros para hacer frente a los altos picos de demanda.
- Rendimiento de producción excepcional hasta 80 kg / h.
- Doble grupo frigorífico (KLASS 222 XL) para una mayor flexibilidad y producción a continuo.
- Agitación en cuba (OPCIONAL).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- El nuevo sistema CTS (patente pendiente) es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos y interviene en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.

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

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	Netto-gewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Ancho	Profundidad	Peso netto
	lt		Kg		Kw		cm	cm	cm	Kg
Klass 101 XL P	18	530	40	400V/50Hz/3+N	4,2	Aria*/Acqua**	92	46	70+20	170
Klass 222 XL P	2x24	1060	80	400V/50Hz/3+N	8,5	Aria*/Acqua**	150	60	68+19	290

* 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 se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



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