

macchine soft/Frozen yogurt
soft ice cream machines/Frozen yoghurt
Softeismaschinen/Frozen-Joghurt
machines à glace soft/Yaourt glacé
máquinas soft/Frozen yogurt

Klass 201-202



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Klass 201-202



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

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie “KLASS” rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di ottime rese continuative per far fronte anche ad 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

VERSIONI

- Monogusto o bigusto + mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria, acqua o “ibrida” (aria+acqua).

FUNZIONAMENTO

- Controllo elettronico.
- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico “creativo” per sorbetti, semifreddi e gelati alla frutta a base di ingredienti naturali con programmazione del livello di consistenza (**brevettato**).
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela.
- Agitazione in vasca per la versione EMU (con sovrapprezzo).
- Massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche di conservazione miscela e al controllo della consistenza indipendente, che consentono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazione differenti (Klass 202).
- 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 202).
- Pompa ad ingranaggi motorizzata per una facile pulizia e manutenzione.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili e contro-agitatore (optional).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione optional (Klass 202).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (conta-coni).
- Pannello frontale sagomato per consentire la decorazione di coppe/contenitori anche di grandi dimensioni.
- Sistema CTS (**brevettato**) 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 restaurants and bars, which want to offer a wide range of high-quality products with high production volumes”.

DESCRIPTION

The “KLASS” series is the answer to the operator's requirements for a professional machine with continuous output which allows also 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 set the ideal consistency level.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

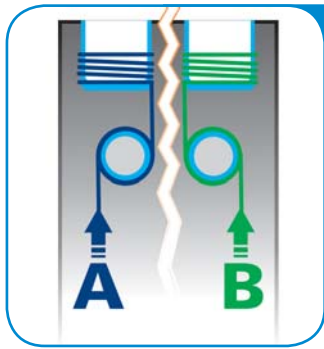
- Single flavor or two flavours + mix.
- Floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling or “hybrid” (air+water).

FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to program the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruitbase ice creams with the possibility to program the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-saving 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

- Great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- High capacity preservation tanks.
- Agitator inside the tank for EMU version (against add on price).
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to work flavours/products with different characteristics and with different quantities and frequency of serving (Klass 202).
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation or changing of one single flavour, while the other part of the machine keeps on working (Klass 202).
- Motorized Gear pump, easy to clean and maintain.
- One-block beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers and counter-beater (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Specific system for automatic handle return after the product serving for model Klass 202 (optional).
- Possibility to set the servings count.
- The frontal panel design increases the space available under the tap for different needs of serving/decoration.
- The CTS system (**patented**) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.



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



„Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdiele, Fast Food und Kaffees, welche eine vielfältige qualitative Produktpalette mit großem Verkaufsvolumen angeboten wird“.

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLASS“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogrammen für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Ein Geschmack oder zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt oder „hybrid“ (Wasser + Luft).

FUNKTIONEN

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

VORTEILE UND STÄRKEN

- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- Rührung in Becken für EMU-Version (gegen Aufpreis).
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle welche das Paaren von Geschmäcke mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/-häufigkeiten erlaubt (Klass 202).
- Möglichkeit eine Hälfte der Maschine bei Tiefsaisonverkauf oder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abstellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält (Klass 202).
- Motorisierte Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (Standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern und Gegenrührwerk (Optional).
- Edelstahlausschankshahn mit Magnetsensor.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (Optional).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Geformtes Frontblech um die Dekoration der Becher und großer Behälter zu erlauben.
- Das CTS-System (**patentiert**) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.



- Vasca con pompa e agitatore (versione autopastorizzante)
- Tank with pump and agitator (self-pasteurizing version)
- Becken mit Pumpe und Rührwerk (selbstpasteurisierende Version)
- Cuve avec pompe et agitateur (version auto-pasteurisant)
- Cuba con bomba y agitador (versión autopasteurizante)



« La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers 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 continu, permettant de faire face, aussi, aux pics de demande. Le contrôle électronique offre à l'opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé, sorbets, granite, semifreddo et mousses; la consistance s'adaptant à volonté.

CARACTERISTIQUES

VERSIONS

- Avec 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).

FONCTIONNEMENT

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

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- 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 (Klass 202).
- 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 202).
- Pompe motorisé à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles et contre-agitateur (optionnel).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optional) pour model Klass 202.
- Possibilité de réglage du comptage des portions.
- Panneau frontal formé pour permettre la décoration de gobelets et aussi de grande 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.



“La risposta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y bares que desean ofrecer una línea de productos de calidad con volúmenes de producción elevados”.

DESCRIPCIÓN

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

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Un sabor o dos sabores por separado o mezclados.
- De pie.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o agua o “híbrida” / mixta (aire+agua).

FUNCIONAMIENTO

- Control electrónico.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, pósteres helados, mousse y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia (**patentado**).
- Conservación automática del producto en la cuba con función de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Display por la visualización de la temperatura del producto en 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

- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos toques de demanda.
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- Agitación en la cuba en la versión EMU (con suplemento).
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente de la consistencia que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes (Klass 202).
- Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en función (Klass 202).
- Bomba de engranajes motorizada por una fácil limpieza y manutención.
- Agitador monobloque en resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles y contra-agitación (opcional).
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso para el modelo Klass 202 (opcional).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- El nuevo diseño del panel frontal aumenta el espacio disponible bajo el grifo para diferentes necesidades de servicio /decoración.
- El sistema CTS (**patentado**) es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos y la intervención 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 TÉCNICAS

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
									alla base	Max	
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
									to the base	Max	
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
									auf der Basis	Max	
Modèle	Capacité du bac	N° cones/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									à la base	Max	
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
									hasta la base	Max	
	lt		Kg		Kw	cm	cm	cm	cm	cm	Kg
KLASS 201 G	23	425	32	400V/50Hz/3+N	2,5/2,6	W/A*	150	45	68	87	165/175
KLASS 201 P	18	425	32	400V/50Hz/3+N	2,6/2,7	W/A*	150	45	68	87	175/185
KLASS 202 G	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,0/4,1	W/A*	150	60	68	87	235/241
	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1	W+A*	150	60	68	87	248
KLASS 202 P	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1/4,2	W/A*	150	60	68	87	252/258
	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,2	W+A*	150	60	68	87	265

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / *A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- 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, 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