

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

Klass Yogurt



KLASS yogurt



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "Klass Yogurt" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di elevate rese continuative per far fronte agli alti picchi di domanda. La "Klass Yogurt" presenta delle caratteristiche espressamente dedicate alla produzione di frozen yogurt nel rispetto della genuinità di questo prodotto. La nuova grafica accattivante le rende ancora più piacevoli alla vista del consumatore attirandone l'attenzione e invogliandolo all'acquisto.

CARATTERISTICHE

- Monogusto.
- Da banco.
- Altre versioni disponibili su richiesta.
- Con alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o acqua.
- Ciclo automatico dedicato alla produzione di frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft, con programmazione del livello di consistenza.
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Spia per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

Vantaggi e punti di forza

- Vasca di conservazione di elevata capacità, molto pratica per ridurre le operazioni di ripristino del livello di miscela in vasca.
- Agitazione in vasca ideale per la corretta conservazione della miscela di yogurt.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda e ad espansione diretta per un'elevata efficienza.
- Mescolatore monoblocco in resina di facile installazione e pulizia.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.



DESCRIPTION

The "Klass Yoghurt" is the answer to the operator's requirements for a professional machine with a high and continuous output to meet daily peaks of demand. Its features are expressly dedicated to the frozen yoghurt production, in observance of the healthiness of this product. The new graphic makes them even more attractive, catching the consumer's eye and inviting him to taste the products.

CHARACTERISTICS

- Single flavour.
- Counter-top.
- Other versions available upon request.
- With pump.
- Air or water cooling.
- Automatic freezing cycle dedicated to the frozen yoghurt production with consistency setting.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream with consistency setting.
- Automatic product's preservation inside the tank with energy-save function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Low product warning light.

Advantages and Pluses

- High capacity preservation tanks, useful to reduce the operation for the mix refill.
- Agitator inside the tank for the best preservation of the yoghurt mix.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder to meet the daily peaks of demand, with direct expansion for a high efficient production.
- One-block beater made of technological polymer, easy to install and clean.
- Dispensing tap with magnetic sensor.





BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLASS JOGHURT“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die „KLASS JOGHURT“ hat Eigenschaften welche spezifisch für die Produktion von Joghurt gedacht sind im Respekt der Natürlichkeit dieses Produktes. Die attraktive Graphik macht sie angenehm im Anblick, zieht die Aufmerksamkeit des Endkunden an und regt zum Kauf.

EIGENSCHAFTEN

- Ein Geschmack.
- Tischgerät.
- Andere Ausführungen auf Anfrage.
- Mit Pumpenzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.
- Automatischer Gefrierzyklus für Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis einstellbare Eiskonsistenz.
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstandskontrolllampe für Reservemenge im Becken.

Vorteile und Stärken

- Konservierungsbecken mit großer Kapazität, praktisch um Mischungsnachfüllungen zu reduzieren.
- Rührung in Becken ideal für eine korrekte Konservierung der Joghurtmischung.
- Zahnradpumpe einfach in der Reinigung und Wartung.
- Große Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit um Spitzenleistungen entgegenzutreten zu können.
- Einblock-Kunststoffrührwerk für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Ausschankshahn mit Magnetsensor.

DESCRIPTION

Les machines de la série “Klass Yaourt” 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. La “Klass Yaourt” a des caractéristiques dédiées à la production de Yaourt glacé, tout en respectant la pureté de ce produit. L'agréable graphique la fait encore plus désirable aux yeux du consommateur, capturant son attention et lui donnant envie d'acheter.

CHARACTERISTICS

- Mono-parfum.
- De comptoir.
- Autres versions disponibles sur demande.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.
- Cycle de malaxage automatique dédié au yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour la glace à l'italienne avec programmation de la consistance.
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Display pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.

Avantages et Points Forts

- Cuve de conservation de grande capacité, très pratique pour réduire les opérations de rétablissement du niveau du mélange dans la cuve.
- Agitation dans la cuve idéale pour la bonne préservation du mélange de yaourt.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cylindre de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine de facile entretien.
- Robinet de débit avec capteur magnétique.





DESCRIPCION

Las máquinas soft de la serie "KLASS YOGURT", responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional de elevada producción, capaz de afrontar los altos picos de demanda. La "KLASS YOGURT" presenta algunas características específicas para la producción de helado de yogurt. Una gráfica atractiva las hace más visibles y agradables a la vista del consumidor, atrayendo su atención e invitando a la compra.

CARACTERISTICAS

- Monogusto.
- De suelo.
- Otras versiones disponibles bajo petición.
- Con alimentación por bomba.
- Condensación aire ó agua.
- Ciclo automático dedicado a la producción de helado de yogurt con posibilidad de programar el nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft con posibilidad de programar el nivel de consistencia.
- Conservación automática del producto de la cuba con función ahorro de energía y regulación de la temperatura.
- Display para la visualización de la temperatura de la cuba.
- Indicador de reserva del producto de la cuba.

Ventajas y Puntos de Fuerza

- Cubas de alta capacidad para la conservación del producto, ideal para reducir las operaciones de restablecimiento del nivel del producto en cuba.
- Agitación en cuba para la correcta conservación del yogurt.
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones a expansión directa para afrontar los altos picos de demanda.
- Agitador en pieza única de resina para una fácil instalación y limpieza.
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.



- Vasca con pompa e agitatore
- Tank with pump and agitator
- Becken mit Pumpe und Rührwerk
- Cuve avec pompe et agitateur
- Cuba con bomba y agitador



- Dettaglio pannello di controllo
- Control Panel detailed view
- Detail Steuertafel
- Détail tableau de commande
- Detalle panel de control

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

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso neto
	lt		Kg		Kw		cm	cm	cm	Kg
Klass 101 Y	12	270	20	400V/50Hz/3	2,3	Aria*/Acqua**	78	52	66+15	136

* 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, 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