

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

# Klass



freddo • cold • kalt • froid • frio



caldo • hot • warm • chaud • caliente  
freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato

# Klass



## ITALIANO

“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 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. La grafica accattivante le rende ancora più piacevoli alla vista del consumatore attirandone l'attenzione e invogliandolo all'acquisto.

### CARATTERISTICHE

#### VERSIONI

- Monogusto o bigusto+mix.
- Da banco o da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità e in versione autopastorizzante.
- 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, 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.
- Spia per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

#### Vantaggi e punti di forza

- Vasche di conservazione di elevata capacità, molto pratiche per ridurre 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 202 e 222) 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.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- La pompa funziona solo quando necessario, evitando l'eccessivo emulsionamento della miscela nelle lunghe pause di conservazione.
- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta, di elevata efficienza e di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili (versione autopastorizzante e a pompa) o monoblocco in resina (versione a gravità).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Doppio impianto frigorifero (KLASS 222) per una flessibilità ancora maggiore e produzioni in continuo.



"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 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 set the ideal consistency level. The attractive graphic makes them even more pleasant, catching the consumer's eye and inviting him to taste the products.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Single flavour or two flavours + mix.
- Counter-top or floor standing.
- Gravity feed or with pump and self-pasteurizing version.
- 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, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel 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.
- Maximum flexibility thanks to the completely autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control (KLASS 202 and 222) 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.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- The pump works only when needed, avoiding the excess of mix emulsification during the preservation.
- Big freezing cylinder with direct expansion for a high efficient production to meet the daily peaks of demand.
- Steel beater with removable scrapers (self-pasteurizing and pump versions) or one-block beater made of technological polymer (gravity-feed version).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Two freezing circuits (KLASS 222) for a higher flexibility and a continuous production.

"Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdieleen, 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 Produktionsprogramme für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit die gewünschte Konsistenz einzustellen. Die attraktive Graphik macht sie angenehm im Anblick, zieht die Aufmerksamkeit des Endkunden an und regt zum Kauf.

## EIGENSCHAFTEN

### VERSIONEN

- Ein Geschmack oder zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Tisch- oder Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr und in selbstpasteurisierender Version.
- Wasser- oder luftgekühlt.

### FUNKTIONEN

- 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 Konservierungstemperatursauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstandskontrolllampe für Reservemenge im Becken.

## Vorteile und Stärken

- Konservierungsbecken mit großer Kapazität, praktisch um Mischungsnachfüllungen zu reduzieren.
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle (KLASS 202 und 222) 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 abstellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Zahnradpumpe einfach in der Reinigung und Wartung.
- Die Pumpe läuft nur wenn nötig, vermeidet eine zu große Emulsion der Mischung während den langen Konservierungspausen.
- Große Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit um Spitzenleistungen entgegenzutreten zu können.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (bei Selbstpasteurisierender- und Pumpenversion) oder Einblock-Kunststoffrührwerk (bei Schwerkraftversion).
- Edeltstahlausschankshahn mit Magnetsensor.
- Doppelte Kühleinheit (KLASS 222) für eine erhöhte Flexibilität und bei kontinuierlicher Produktion.

“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.”

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

## DESCRIPTION

Les machines de la série “Klass” 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, granite, semifreddo et mousses; la consistance s'adaptant à volonté. L'agréable graphique les fait encore plus désirables aux yeux du consommateur, capturant son attention et lui donnant envie d'acheter.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Avec un parfum ou deux parfums plus panaché.
- De comptoir ou sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité et en version auto-pasteurisant.
- 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, 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.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.

## Avantages et Points Forts

- Cuves de conservation de grande capacité, très pratiques pour réduire 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 202 et 222) 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.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Grâce à un système spécifique la pompe travaille seulement selon nécessité, cela pour éviter l'excès d'émulsion du mélange pendant les longues pauses de conservation et pour réduire l'usure physiologique de la pompe.
- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité et de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles (version auto-pasteurisant et à pompe) ou monobloc en résine (version à gravité).
- Robinet de débit avec capteur magnétique.
- Double circuit frigorifique (KLASS 222) pour une flexibilité encore plus grande et pour des productions en continu.

## DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KLASS” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional capaz de elevados rendimientos continuativos 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, postres helados y mousse con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales. La gráfica atractiva las hacen más visible y agradable a la vista del consumidor atrayendo la atención y apetendo a la compra.

## CARACTERÍSTICAS

### VERSIONES

- Uno o dos gustos + mixto.
- De mostrador o de pie.
- Con alimentación por gravedad o con bomba y en versión auto-pasteurizante.
- Condensación: aire o agua.

### FUNCIONAMIENTO

- 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 de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Display por la visualización de la temperatura del producto en la cuba.
- Testigo por la indicación de la reserva del producto en la cuba.

## Ventajas y Puntos de Fuerza

- Cubas de conservación de la mezcla de elevada capacidad, muy prácticas para reducir las operaciones de rellenamiento de la cuba y restablecer el nivel de la mezcla.
- Máxima flexibilidad por la total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y el control independiente de la consistencia (KLASS 202 e 222) que permiten acoplar gustos con diversas características y con cantidad y frecuencia de erogación diferentes.
- Posibilidad de apagar mitad máquina en caso de temporada de bajas ventas o por la ordinaria operación de limpieza y/o de cambio de un solo gusto, manteniendo la otra parte en función.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- La bomba funciona solamente cuando necesario, evitando el excesivo emulsionamiento de la mezcla durante las largas pausas de conservación.
- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia y de grandes dimensiones para afrontar los altos toques de demanda.
- Agitador de acero con espátulas resacadoras móviles (versión autopa-  
steurizante y con bomba) o monobloque de resina (versión a gravedad).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Doble grupo frigorífico (KLASS 222) por una flexibilidad todavía mayor y producción en continuo.



## Klass 101 G

- Monogusto, da banco, alimentazione a gravità (G) o con pompa (P) e in versione autopastorizzante (SP)
- Single flavour, counter-top, gravity feed (G) or with pump and self-pasteurizing version (SP)
- Ein Geschmack, Tischgerät, mit Schwerkraft- (G) oder Pumpenzufuhr (P) und in selbstpasteurisierender Version (SP)
- Un parfum, de comptoir, alimentation à gravité (G) ou à pompe (P) et en version auto-pasteurisant (SP)
- Un gusto, de mostrador, con alimentación por gravedad (G) o con bomba (P) y en versión autopasteurizante (SP)

## Klass 101 P/SP

## Klass 201 P/SP

- Monogusto, da pavimento, alimentazione con pompa (P) e in versione autopastorizzante (SP)
- Single flavour, floor standing, with pump (P) and self-pasteurizing version (SP)
- Ein Geschmack, Standgerät, mit Pumpen (P) und in selbstpasteurisierender Version (SP)
- Un parfum, sur roulettes, à pompe (P) et en version autopasteurisant (SP)
- Un gusto, de pie, con bomba (P) y en versión autopasteurizante (SP)



## Klass 202 P

- Bigusto + mix, da pavimento, alimentazione con pompa (P)
- Two flavours + mix, floor standing, with pump (P)
- Zwei Geschmácke + Gemisch, Standgerät, mit Pumpen (P)
- Deux parfums + panaché, sur roulettes, à pompe (P)
- Dos gustos + mixto, de pie, con bomba (P)

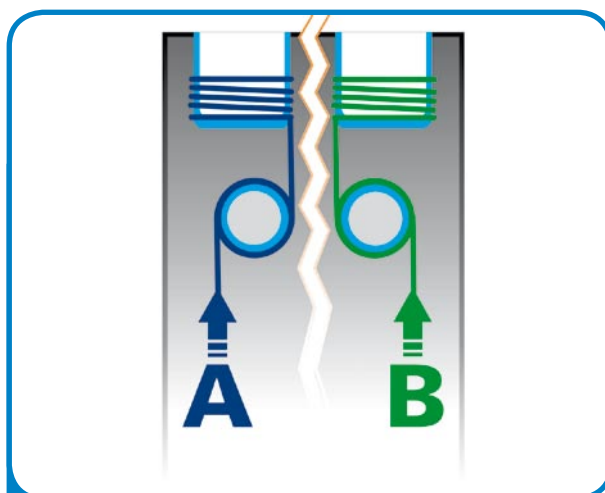
## Klass 222 P

- Bigusto + mix, da pavimento, alimentazione con pompa (P), doppio impianto frigorifero
- Two flavours + mix, floor standing, with pump (P), two freezing circuits
- Zwei Geschmácke + Gemisch, Standgerät, mit Pumpen (P), doppelte Kühleinheit
- Deux parfums + panaché, sur roulettes, à pompe (P), double circuit frigorifique
- Dos gustos + mixto, de pie, con bomba (P), doble grupo frigorífico





- 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)



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

#### 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 <b>lt</b>	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora <b>Kg</b>	Tensión	Potencia <b>Kw</b>	Condensación	Altura <b>cm</b>	Anchura <b>cm</b>	Profundidad <b>cm</b>	Peso netto <b>Kg</b>
Klass 101 G	18	270	20	400V/50Hz/3	2,1	Aria*/Acqua**	78	52	66+15	125
Klass 101 P	12	270	20	400V/50Hz/3	2,2	Aria*/Acqua**	78	52	66+15	135
Klass 101 SP	12	270	20	400V/50Hz/3	2,4	Aria*/Acqua**	78	52	66+15	145
Klass 201 P	18	425	32	400V/50Hz/3	2,5	Aria*/Acqua**	150	45	68+15	175
Klass 201 SP	18	425	32	400V/50Hz/3	2,7	Aria*/Acqua**	150	45	68+15	185
Klass 202 P	2x18	530	40	400V/50Hz/3	4,1	Aria*/Acqua**	150	60	68+15	242
Klass 222 P	2x18	850	64	400V/50Hz/3	5	Aria*/Acqua**	150	60	68+15	295

\* 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