

KLAB



Macchine soft/Frozen yogurt

Soft ice cream machines/
Frozen yoghurt

Softeismaschinen/
Frozen-Joghurt

Machines à glace soft/
Yaourt glacé

Máquinas soft/
Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío

The FRIGOMAT logo, which consists of a stylized white and orange 'F' icon followed by the word 'FRIGOMAT' in a bold, italicized, white sans-serif font, all set against a metallic silver background with a rounded rectangular shape.



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KLAB" sono state appositamente progettate per produrre con estrema semplicità un gelato soft di qualità. Queste macchine rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale, robusto, immediato nell'utilizzo e di semplice pulizia e manutenzione.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Bigusto + mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria, acqua o "ibrida" (aria+acqua).

FUNZIONAMENTO

- Macchina semplice, affidabile ed essenziale per entrare nel mondo soft.
- 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.
- Spia per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Controllo della consistenza e motore singoli per garantire consumi energetici estremamente ridotti.
- Agitazione in vasca per la versione EMU (con sovrapprezzo).
- Pompa ad ingranaggi 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).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (conta-coni).



DESCRIPTION

The "KLAB" machines have been specifically designed to produce with extreme easiness a high quality ice cream. These machines satisfy the operators requirements for a professional tool, reliable, easy to use, clean and maintain.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Two flavours + mix.
- Floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling or "hybrid" (air+water).

FUNCTIONS

- Very easy and reliable machine, ideal as entry level unit.
- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to set the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to set the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Low product warning light.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- Great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Single consistency and motor controls, to grant an extremely limited energy consumption.
- Agitator inside the tank for EMU version (add on price).
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- 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 the automatic handle return, after the product serving (optional).
- Possibility to set the servings counting device.