

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, sans-serif font.



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.



BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KLAB“ sind entwickelt worden um ein Qualitäts- Softeis mit extremer Einfachheit herzustellen. Diese Maschinen entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles, robustes und sofortiges Arbeitsmittel benötigen, einfach im Gebrauch, Reinigung und Wartung.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder Luftgekühlt oder „hybrid“ (Wasser + Luft).

FUNKTIONEN

- Maschine einfach, zuverlässig und essentiell um in die Softeis-Welt einzusteigen.
- 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 Konservierungs Temperatur Auswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstands Kontrolllampe für Reservemenge im Becken.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Einzelne Konsistenzkontrolle und Motorisierung um einen extrem niedrigen Energieverbrauch zu gewährleisten.
- Rührung in Becken für EMU-Version (gegen Aufpreis).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern und Gegenrührwerk (Optional).
- Edelstahl Ausschankshahn mit Magnetsensor.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (Optional).
- Einstellungs möglichkeit des Zählwerkes.



DESCRIPTION

Les machines de la série « KLAB » ont été spécifiquement conçues pour produire une glace à l'italienne de qualité, avec grande facilité. Ces équipements répondent aux exigences des opérateurs, qui désirent un outil professionnel, solide, facile à l'emploi et de très simple entretien.

CARACTÉRISTIQUES

VERSIONS

- Deux parfums plus panaché.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau).

FONCTIONNEMENT

- Machine simple, fiable et essentielle pour entrer dans le monde de la glace soft.
- Contrôle électronique.
- Cycle de malaxage automatique pour la 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.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Contrôle de la consistance et du moteur simples pour garantir une consommation d'énergie très limitée.
- Agitation dans la cuve pour la version EMU (avec supplément).
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus simples.
- 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 (optionnel).
- Possibilité de réglage du comptage des portions.



DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie "KLAB" han sido diseñadas para producir con extrema facilidad un helado soft de calidad. Las máquinas KLAB responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional, robusto, inmediato en el uso y sencillo de limpiar y mantener.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Dos gustos + mixto.
- De pie.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o agua o "híbrida" / mixta (aire+agua).

FUNCIONAMIENTO

- Máquina sencilla, fiable y esencial para entrar en el mundo del helado soft.
- Control electrónico.
- 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

- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 Kg/h.
- Control de consistencia y motor síngulos para garantizar consumos energéticos extremadamente reducidos.
- Agitación en la cuba en la versión EMU (con suplemento).
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Agitador monobloque en resina (estándar) o en 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 (opcional).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.

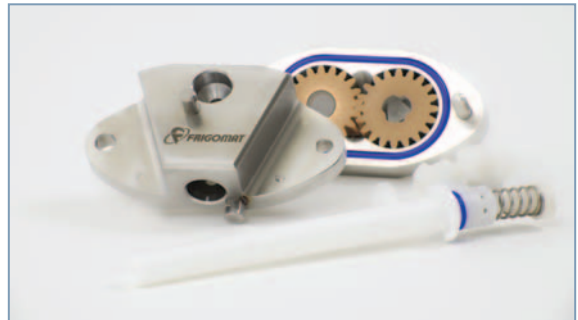


KLAB

- Portello di erogazione.
 - Dispensing door.
 - Ausgabetür.
 - Porte de distribution.
 - Puerta de distribución.



- Dettaglio della pompa ad ingranaggi.
 - Detail of the gear pump.
 - Detail der Zahnradpumpe.
 - Détail de la pompe à engranges.
 - Detalle de la bomba de engranajes.



- Agitatore monoblocco in resina.
 - Resin monoblock beater.
 - Einblock Kunststoffrührwerk.
 - Malaxeur monobloc en résine.
 - Mezclador monobloque en resina.



- Dettaglio pannello di controllo.
 - Control panel-detail.
 - Detail der Kontrolltastatur.
 - Détail du tableau de commande.
 - Detalle del panel de control.



- Vasche con pompa e agitatore.
 - Tanks with pump and agitator.
 - Becken mit Pumpe und Rührwerk.
 - Cuves avec pompe et agitateur.
 - Cubas con bomba y agitador.



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • 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
									Min	Max	
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
									Min	Max	
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
									Min	Max	
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
									Min	Max	
		lt	Kg	Kw		cm	cm	cm	cm	Kg	
KLAB G	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	W/A*	144	53	67	77	196/201
	16 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	W+A*	144	53	67	77	209
KLAB P	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,8/2,9	W/A*	144	53	67	77	205/210
	12 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	2,9	W+A*	144	53	67	77	218

*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. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa. Le macchine in fotografia possono presentare optional.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used. Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions. The machines in photographs may be represented with some optionals.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig. Druck- Fehler und Druck-Vergesslichkeiten vorbehalten. Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.
- 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. Et sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression. Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.
- 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. Están sujetas a errores o omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650

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