

KREAM

Montadoras de nata



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIPCIÓN

Las montadoras de nata de la serie KREAM satisfacen las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento de elevadas prestaciones y fiabilidad para obtener instantáneamente nata montada y mousse de la mejor calidad. El control de la temperatura del producto, la cubeta extraíble y la bomba de acero completamente desmontable a mano, garantizan elevados niveles de higiene y comodidad.

CARACTERÍSTICAS

- Conservación del producto en la cubeta 4°C con posibilidad de regulación de la temperatura.
- Sistema de refrigeración con tanque con tecnología "anti-hielo".
- Dispensador refrigerado a baja temperatura para un mantenimiento óptimo del producto.
- 2 entregas dosificadas programables, además de la estándar "continua"
- Bomba giratoria de acero de alta presión con regulación de overrun en 9 posiciones.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con productos a base de vegetales.
- Amplio ajuste del overrun ideal para crema batida, mousse y crema semi-batida para ser utilizada en preparaciones de pastelería.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia.
- Función de prelavado, que permite una mayor rapidez en las fases de limpieza siguientes
- Limpieza y sanitización mediante el desmontaje completo de todas las piezas en contacto con los alimentos para la limpieza e inspección de cada componente individual
- Cubeta extraíble de 2,5 litros.
- Colector de goteos para la higiene de la mesa de trabajo.



Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.



Dettaglio della pompa

Pump detail

Detail der Pumpe

Détail de la pompe

Detalle de la bomba



Pannello di controllo

Control panel

Kontrolltafel

Tableau de commande

Panel de control

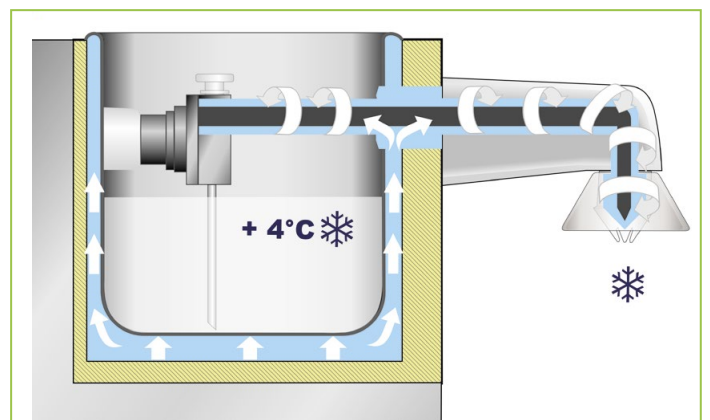
Sistema di raffreddamento

Cooling system







Kühlsystem

Système de refroidissement

Sistema de refrigeración



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

Modello Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Vasca Tank Behälter Bac Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50-60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg/h	lt		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KREAM 2,5	50	2,5	A	230V / 50-60Hz / 1 - 0,5kW	23	42-58	43	25

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire

DISCLAIMER

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.

Druckfehler und Druckvergesellschaften 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. 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 u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650