

KLASS 202

TOUCH

Máquinas soft/Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío



CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

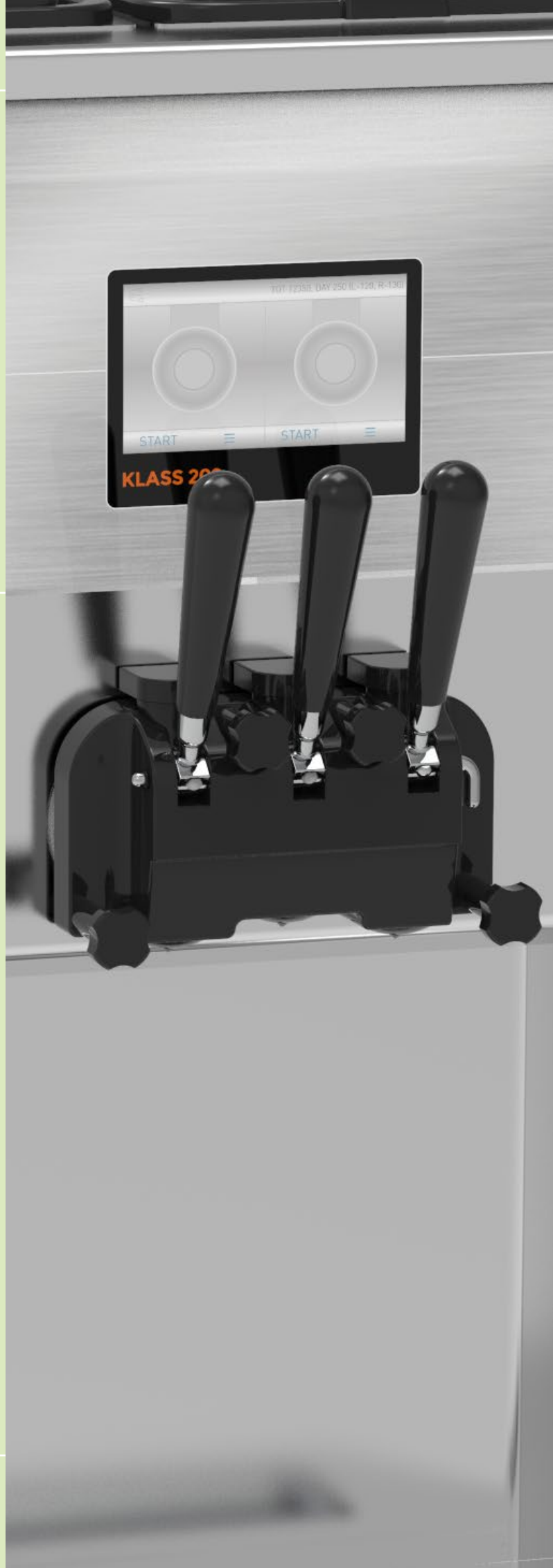
- Dos gustos + mixto; De pié.
- Agitación en la cuba.
- Alimentación con bomba.
- Condensación: aire o agua.

FUNCIONAMIENTO

- Conservación automática del producto en la cuba con función de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y mantenimiento.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 kg/h.
- Agitador monobloque de resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- Práctica ducha de mano para lavar los tanques y los cilindros.
- Panel frontal conformado para permitir la decoración de tarrinas/ contenedores también de grandes dimensiones.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia que permiten un gran ahorro de energía y agua (máquinas enfriadas por agua).
- Pantalla táctil capacitiva de 7".
- Menú de recetas que permite al operador dedicar un criterio de mantecación y conservación ideal a cada producto.
- Función "creativa" (**patentada**) disponible para cada receta, que permite la elaboración de productos con un equilibrio no tradicional de los ingredientes.
- Señal exclusiva "Stop&Draw" que avisa al operador cuando es posible suministrar
- Gestión y programación de lavados de máquinas para cumplir con los procesos del HCCP. Nuevos parámetros de control electrónico para verificar la correcta ejecución del lavado.
- Arranque automático y programable (función de producción diurna) y en espera (almacenamiento nocturno).
- Memoria de almacenamiento de alta capacidad para mandos, modificaciones y alarmas.
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Disponibilidad de archivos multimedia para el uso y mantenimiento rutinario de la máquina.
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y al control independiente de la consistencia que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar una mitad de la máquina durante la baja temporada, operaciones de limpieza ordinaria o de cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en función.
- El sistema CTS (**patentado**) es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos e interviene en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.
- Wi-Manager 4.0, un sistema de IOT realizado por Frigomat para la vigilancia y el control remotos de máquinas mediante funciones específicas de análisis de producción, archivo de recetas, tiempo real e historial de eventos (opcional).

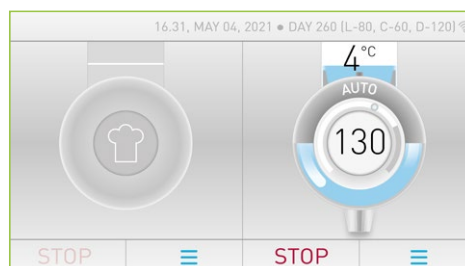


Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.

Pannello di controllo 'TOUCH'
TOUCH screen control
Kontrolltafel 'TOUCH'
Tableau de commande 'TOUCH'
Panel de control 'TOUCH'



Dettaglio interfaccia grafica
Graphical interface detail
Detail der graphischen Schnittstelle
Détail de l'interface graphique
Detalle de la interfaz gráfica



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






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



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 Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälters Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentaciòn	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentaciòn	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	P	Emu	kg/h - \varnothing 75gr/h	n. x lt.		V/Ph - kW	V/Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KLASS 202	•	•	40 - 533	2 x 16	A	400V/3N - 4,2kW	220V/3N - 4,2kW	60	68-87	150	252
TOUCH	•	•	40 - 533	2 x 16	W	400V/3N - 4,3kW	220V/3N - 4,3kW	60	68-87	150	258

Legenda • Key

P = Pompa • Pump • Pumpe • Pompe • Bomba

Emu = Agitatore in vasca • Agitator inside the tank • Rührung in Becken • Agitation dans la cuve • Agitación en cuba

A = Aria • Air • Luft • Air • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua

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 Druckvergesslichkeiten 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