

KLASS 202

Máquinas soft/Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KLASS” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional capaz de rendimientos continuativos también 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.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Dos sabores + mixto.
- De suelo.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o agua o “híbrida”/mixta (aire+agua).

FUNCIONAMIENTO

- 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.
- Doble aviso de la reserva del producto en la cuba con bloque automático de dosificación al alcance del nivel mínimo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos toques de demanda.
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- Agitación en la cuba en la versión EMU (con suplemento).
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y **control independiente de la consistencia** que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza o de cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en función.
- Bomba de engranajes motorizada por una fácil limpieza y manutención.
- Agitador monobloque en resina (estándar) o de 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.
- El nuevo diseño del panel frontal aumenta el espacio disponible bajo el grifo para diferentes necesidades de servicio /decoración.
- El **CTS (patentado)** es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos y la intervención en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.
- Sistema **Wi-Manager** para conexión Wi-Fi (App My-Soft) y GSM.



- 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.



- Pannello di controllo.
 - Control panel.
 - Kontrolltafel.
- Tableau de commande.
 - Panel de control.



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



- 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	
KLASS 202 G	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,0/4,1	W/A*	150	60	68	87	235/241
	23 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1	W+A*	150	60	68	87	248
KLASS 202 P	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,1/4,2	W/A*	150	60	68	87	252/258
	18 (x2)	533	40	400V/50Hz/3+N	4,2	W+A*	150	60	68	87	265

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau / 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 u omisiones en la impresión. Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



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