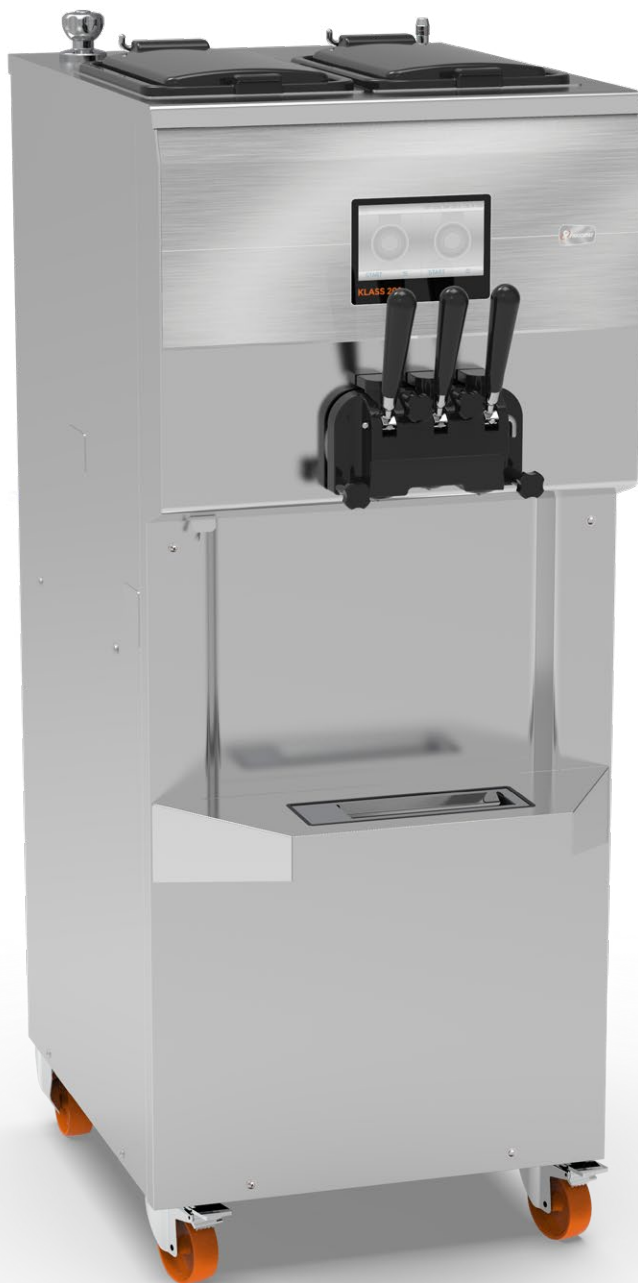


KLASS202

TOUCH



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



CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Bi-gusto + mix; da pavimento.
- Agitazione in vasca.
- Alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o ad acqua.

FUNZIONAMENTO

- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Performance produttive fino a 40Kg/h.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).
- Vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela.
- Pratica doccetta per il lavaggio di vasche e cilindri.
- Pannello frontale sagomato per consentire la decorazione di coppe/contenitori anche di grandi dimensioni.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza, che consentono un elevato risparmio energetico e idrico (macchine condensate ad acqua).
- Schermo Touch Screen capacitivo da 7" con interfaccia grafica proprietaria.
- Menù ricette che consente all'operatore di dedicare a ogni prodotto un criterio di mantecazione e di conservazione ideale.
- Funzione "creativa" (**brevettata**) disponibile per ogni ricetta, che permette la lavorazione di prodotti con bilanciatura degli ingredienti non tradizionale.
- Esclusiva segnalazione "Stop&Draw" che avvisa l'operatore quando è possibile erogare.
- Gestione e programmazione dei lavaggi macchina per il rispetto dei processi HACCP. Nuovi parametri di controllo elettronico per la verifica della corretta esecuzione del lavaggio.
- Accensione (funzione di produzione diurna) e stand-by (conservazione notturna) automatici e programmabili.
- Memoria di archiviazione ad alta capacità di comandi, modifiche e allarmi.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate.
- Disponibilità file multimediali per utilizzo e manutenzione ordinaria della macchina.
- Massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche di conservazione miscela e al controllo della consistenza indipendente, che consentono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazione differenti.
- Possibilità di spegnere metà macchina in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Sistema CTS (**brevettato**) che previene anomalie di funzionamento, intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.
- Wi-Manager 4.0, sistema IOT sviluppato da Frigomat per la verifica e il controllo da remoto delle macchine attraverso funzioni specifiche che riferiscono ad analisi produttiva, archivio ricette, Real Time e cronologia eventi.



CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Two flavours + mix; Floor-standing.
- Agitator inside the tank.
- Pump supply.
- Air or water cooling.

FUNCTIONS

- Automatic product preservation inside the barrel with energysaving function and temperature selection.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Production performances up to 40 kg/h.
- One-block beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- High-capacity conservation tanks.
- Practical hand shower for washing tanks and cylinders.
- Frontal panel design which increases the available space under the tap for different needs of serving/decoration.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit for a consistent energy and water saving (water cooled units)
- 7" capacitive touch screen.
- Recipe menu allowing the operator to dedicate an ideal production and preservation standard to each product.
- 'Creative' function (**patented**) available on every recipe, allows the processing of those products requiring a non-traditional balancing of the ingredients.
- Exclusive 'Stop&Draw' signal to warn the operator when delivery is allowed.
- Management and programming of the machine washing cycles in compliance with the HACCP processes. New electronic control parameters to verify the correct execution of the washing cycle.
- Automatic and pre-set functions of "Auto start" (daily production) and "Auto Stand-by" (nightly preservation).
- High-capacity storage memory for commands, modifications and alarms.
- Possibility to set the servings count.
- Multimedia files availability for the ordinary use and maintenance of the machine.
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to match flavours/products having different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation, or changing of one single flavour, while the other part of the machine keeps on working.
- The CTS system (**patented**) is a real electronic assistant which prevents malfunctions tripping in case of possible misuse by the operator.
- Wi-Manager 4.0, an IOT system developed by Frigomat for the remote verification and control of the machines through specific functions referring to production analysis, recipe archive, Real Time and event history.



Frigomat introduce l'utilizzo del gas refrigerante naturale come scelta etica e risposta all'emergenza del surriscaldamento globale del pianeta.



Frigomat introduces the use of natural refrigerant gas as an ethical choice to deal with the emergency of global warming.



EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Zwei Geschmäcke + Gemisch; Standgerät.
- Rührung im Becken.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FUNKTIONEN

- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturoswahl.
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 kg/Std.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (optional).
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- Praktische Handdusche zum Reinigen der Becken und Zylindern.
- Frontpaneel geformt, um die Dekoration von Bechern / Behältern auch bei großen Abmessungen zu ermöglichen.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltspekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe.
- mit hoher Energie- und Wassereinsparung (wassergekühlte Maschinen).
- 7" kapazitiver Touchscreen-Bildschirm.
- Rezeptmenü, welches dem Bediener erlaubt, für jedes Produkt ein geeignetes Gefrier- und Konservierungskriterien einzustellen, ideal für jedes Produkt.
- Kreative" Funktion (**patentiert**) für jedes Rezept verfügbar, welche die Verarbeitung von Produkten mit nicht-traditioneller Bilanzierung der Zutaten ermöglicht.
- Exklusives „Stop&Draw“-Signal, das den Bediener informiert wenn man ausschenken kann.
- Verwaltung und Programmierung von Maschinenreinigung zur Einhaltung von HCCP-Prozessen. Neue elektronische Steuerparameter zur Überprüfung der korrekten Ausführung der Reinigung.
- Automatisches und programmierbares Einschalten (Tagesproduktionsfunktion) und Stand-by (Nachtkonservierung).
- Speicherung mit hoher Kapazität der Einstellungen, Abänderungen und Warnmeldungen.
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Verfügbarkeit von Multimediadateien für die routinemäßige Nutzung und Wartung der Maschine.
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle, welche das Paaren von Geschmäckern mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/-häufigkeiten erlauben.
- Möglichkeit eine Hälfte der Maschine bei Tiefsaisonverkauf oder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abzustellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Das CTS-System (**patentiert**) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.
- Wi-Manager 4.0, ein von Frigomat entwickeltes IOT-System für die Fernüberwachung und -steuerung von Maschinen durch spezifische Funktionen von Produktionsanalyse, Rezeptarchiv, Real Time und Ereignisverlauf (optional).



CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Deux parfums plus panaché; Sur roulettes.
- Agitation dans la cuve.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.

FONCTIONNEMENT

- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus facile.
- Performances de production jusqu'à 40 kg/h.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles (optionnel).
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Douchette pratique pour le lavage des cuves et des cylindres.
- Panneau frontal formé de manière à permettre la décoration des coupes/récipients même de grandes dimensions.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement. Circuits de réfrigération très efficaces avec des économies d'énergie et d'eau considérables (machines refroidies à eau)
- Écran tactile capacitif de 7 pouces.
- Menu de recettes permettant à l'opérateur de dédier un critère de production et de conservation idéal à chaque produit.
- Fonction «Creative» (**brevetée**) disponible pour chaque recette, qui permet de transformer des produits avec un équilibre non traditionnel des ingrédients.
- Signal exclusif «Stop&Draw» qui prévient l'opérateur quand il est possible de délivrer.
- Gestion et programmation des lavages de l'équipement pour se conformer aux standards du PCCH. Nouveaux paramètres de contrôle électronique pour vérifier la bonne exécution du lavage.
- Démarrage automatique et programmable (fonction de production de jour) et mise en veille (stockage de nuit).
- Mémoire de stockage de grande capacité pour les commandes, les changements et les alarmes.
- Possibilité de régler le nombre de portions distribuées.
- Disponibilité de fichiers multimédias pour une utilisation ordinaire et la maintenance de la machine.
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance, qui permettent de jumeler les parfums ayant caractéristiques différentes et avec quantité et fréquence de débit diverses.
- Possibilité d'arrêter une moitié de la machine hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.
- Le système CTS (**breveté**) est un véritable assistant électronique qui évite les dysfonctionnements par son intervention en cas d'erreur dans les opérations de l'utilisation de la machine par l'opérateur.
- Wi-Manager 4.0, un système IOT développé par Frigomat pour la vérification et le contrôle à distance des machines à travers des fonctions spécifiques se référant à l'analyse de la production, l'archivage des recettes, le temps réel et l'historique des événements.



Frigomat führt die Verwendung von natürlichem Kältemittelgas ein, als eine ethische Entscheidung und Antwort auf den Notsituation der globalen Erwärmung.



Frigomat introduit l'utilisation du gaz réfrigérant naturel comme un choix éthique et une réponse à l'urgence du réchauffement climatique.



CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

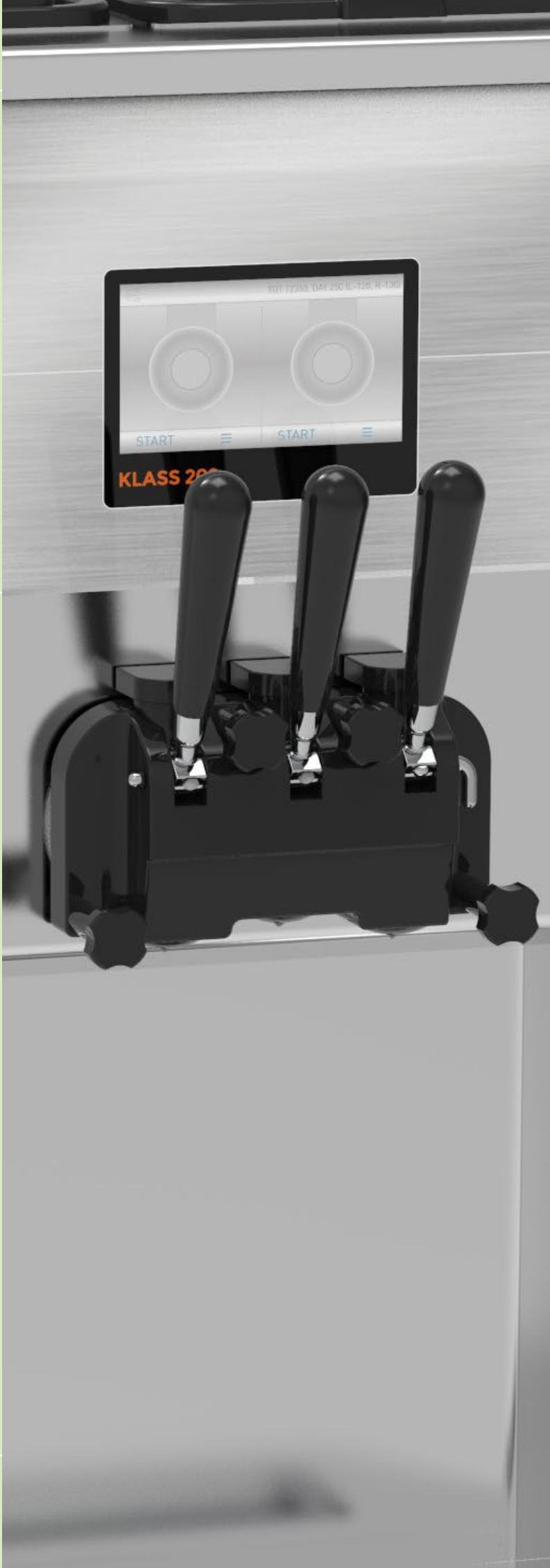
- Dos gustos + mixto; De pié.
- Agitación en la cuba.
- Alimentación con bomba.
- Condensación: aire o agua.

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 manutención.
- 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 Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälter Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 F = 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
	P	Emu	kg/h - Ø75gr/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					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 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