

KREAM



Montapanna
Cream Whippers
Sahnemachinen
Machines à chantilly
Montadoras de nata



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIZIONE

I montapanna della serie KREAM rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento di elevate prestazioni e affidabilità per ottenere istantaneamente panna montata e mousse della migliore qualità. Il controllo della temperatura del prodotto, la vaschetta estraibile e la pompa in acciaio completamente smontabile a mano, garantiscono elevati livelli di igiene e praticità.

CARATTERISTICHE

- Conservazione del prodotto in vasca a 4°C con possibilità di regolazione della temperatura.
- Sistema di refrigerazione con vasca a tecnologia "antighiaccio".
- Erogatore refrigerato, a bassa temperatura per un ottimale mantenimento del prodotto.
- 2 erogazioni dosate programmabili, in aggiunta a quella standard continua.
- Pompa rotativa in acciaio ad alta pressione con regolazione di overrun in 9 posizioni.
- Elevati livelli di performance con panna fresca, UHT e con prodotti a base vegetale.
- Ampia regolazione dell'overrun ideale per panna montata, mousse e semimontata da utilizzare nelle preparazioni di pasticceria.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza.
- Funzione di prelavaggio, che consente di velocizzare le successive fasi di pulizia
- Lavaggio e sanificazione mediante lo smontaggio completo di tutte le parti a contatto con l'alimento per la pulizia e l'ispezione di ogni singolo componente.
- Vasca estraibile con capacità di 2,5 litri.
- Raccogli-goccia per l'igiene del piano di lavoro.



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



DESCRIPTION

The cream whippers of the KREAM series are the right answer to the operator's requirements for reliable equipment with high-performance. It instantaneously produces top-quality whipped cream and mousses. The product temperature control, the removable tank and the steel pump – easily removable without tools – assure high levels of hygiene and simplicity of operation.

CHARACTERISTICS

- Product storage inside the tank at 4°C (39°F) with adjustable temperature setting.
- Refrigeration system with "anti-ice" technology tank.
- Low temperature refrigerated dispenser for an optimal product maintenance.
- 2 adjustable dosing portions in addition to the continuous one
- Rotor high-pressure steel pump with overrun setting with 9 way adjustment.
- High performance levels with fresh cream, UHT and vegetable-based products.
- Wide overrun adjustment, perfect for whipped cream, mousse and semi-mounted cream to be used in pastry preparations.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit.
- Pre-wash function, which allows to accelerate the cleaning operations
- Washing and sanitizing mode through the complete disassembling of all food-contacts parts for cleaning and inspections of each individual component.
- 2,5 litres removable tank
- Drop collector for the hygiene of the work surface.



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



BESCHREIBUNG

Die Sahnemaschinen der Serie KREAM entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein Gerät mit hoher Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit benötigen um eine prompte aufgeschlagene Sahne oder Mousse bester Qualität herzustellen. Temperaturkontrolle des Produktes, ausziehbares Becken und Edelstahlpumpe komplett ohne Werkzeuge demontierbar, garantieren ein hohes hygienisches Niveau und eine praktische Beschaffenheit.

EIGENSCHAFTEN

- Automatische Konservierung des Produktes im Becken bei 4°C mit Temperatúrauswahlmöglichkeit.
- Kühltssystem mit "Anti-Eis"-Technologiebehälter
- Gekühlter Ausgabebahn bei Niedertemperatur für eine optimale Produkthaltbarkeit.
- 2 einstellbare dosierte Ausschänke, zusätzlich zu der standardmäßigen kontinuierlichen Ausgabe.
- Hochdruck-Rotorpumpe aus Edelstahl mit Overruneinstellungen in 9 Positionen.
- Hohe Leistung mit Frisch-Sahne, UHT und Produkten auf pflanzlicher Basis.
- Weite Einstellung des Overrun, ideal für Schlagsahne, Mousse und Semi-Mousse zur Verwendung in Konditoreizubereitungen.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe.
- Vorwaschfunktion welche die nachfolgenden Reinigungsvorgänge beschleunigt.
- Waschens und Sanifizierung durch vollständige Demontage aller mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile und Inspektion der einzelnen Komponenten
- Serienmäßig ausziehbares Becken 2,5 l.
- Tropfschale für die Hygiene der Arbeitsfläche.



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



DESCRIPTION

Les machines à chantilly de la série KREAM répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement solide. Elles permettent d'obtenir immédiatement de la crème chantilly et des mousses de la meilleure qualité. Le contrôle de la température du produit, les bacs amovibles et la pompe en acier - à démonter simplement et sans outils - garantissent une hygiène maximale ainsi qu'une bonne praticité.

CHARACTERISTICS

- Conservation du produit dans la cuve à 4°C avec possibilité de réglage.
- Système de réfrigération avec cuve à technologie "anti-glace".
- Distributeur réfrigéré à basse température pour un entretien optimal du produit.
- 2 livraisons dosées programmables, en complément de la livraison continue standard
- Pompe en acier à haute pression avec réglage du foisonnement à 9 positions.
- Haut niveau de performance avec la crème fraîche, l'UHT et les produits à base de légumes.
- Large réglage du foisonnement idéal pour la crème fouettée, la mousse et les semi-finie à utiliser dans les préparations de pâtisserie.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- - Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement et circuit réfrigérant très performant.
- - Fonction de prélavage, qui accélère les opérations de nettoyage suivantes
- - Lavage et désinfection par le démontage complet de toutes les parties en contact avec les aliments pour le nettoyage et l'inspection de chaque composant individuel.
- Bac amovible de 2,5 litres
- Collecteur des gouttes pour l'hygiène de la planche de travail.



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



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.

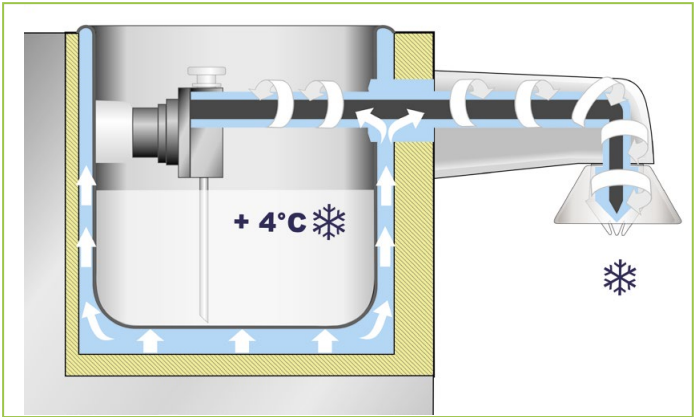


Dettaglio della pompa
Pump detail
Detail der Pumpe
Détail de la pompe
Detalle de la bomba



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 Model 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