

macchine soft
soft ice cream machines
Softeismaschinen
machines à glace italienne soft
máquinas soft

Kolor



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Kolor Soft ice



ITALIANO

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KOLOR" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di elevate rese continuative per far fronte agli alti picchi di domanda. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, slush ice, semifreddi e mousse con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali. Inoltre aggiunge la possibilità di decorare automaticamente il prodotto, scegliendo fra tre differenti topping.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico per sorbetti, semifreddi, mousse e gelati alla frutta a base di ingredienti naturali con programmazione del livello di consistenza (brevettato).
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura della miscela in vasca.
- Pompa a pistone ad alta portata per valori di "overrun" molto elevati.
- Monogusto con pulsantiera per selezione topping.
- Sistema di erogazione dei "topping" a pompe peristaltiche, facilmente accessibile e pulibile.
- Condensazione ad aria o acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Vasca di conservazione di elevata capacità.
- Spia segnalazione riserva prodotto in vasca.
- Livello di consistenza e temperatura selezionabili dal pannello di controllo.

- “La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food e bar che vogliono offrire un gelato soft di qualità con gustose decorazioni”
- “Frigomat’s answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt shops, fast food restaurants and bars, for high-quality products with tasty decorations”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Jogurtläden , Eisdielen, Fast Food und Touristenzentren, wo ein hochqualitatives Softeis geschmacksvollen Dekors angeboten wird”

ENGLISH

DESCRIPTION

The “KOLOR” series is the answer to the operator’s requirements for a professional machine with a high and continuous output to meet daily peaks of demand. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt, sorbets, slush ice, frozen desserts and mousses with the possibility to determine the ideal consistency settings. Additionally, the machine features an automatic decoration system with three different syrups flavours.

CHARACTERISTICS

- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product’s consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts, mousses and natural fruit-base ice cream with the possibility to programme the product’s consistency (patented).
- Automatic product’s preservation inside the barrel with energy-save function and T° selection.
- Mix temperature display.
- Piston pump for very high overrun values.
- Single flavour with a push button panel for the topping selection.
- Separate partition, easy to reach and lock, for the location of the syrup containers and peristaltic pumps.
- Air or water cooling version.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- High capacity preservation tank.
- Low level product warning light.
- Viscosity level and temperature selection by the control panel.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie “KOLOR” entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogramme für die Herstellung vom Softeis, Frozen-Jogurt, Sorbett, “Semifreddo” und Mousse mit der Möglichkeit die gewünschte Konsistenz einzustellen. Im Weiteren hat man die Möglichkeit drei verschiedene Toppings automatisch dazuzugeben.

EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Jogurt mit einstellbarer Konsistenz.
- Patentierter, exklusiver automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchteis mit natürlichen Zutaten mit einstellbarer Konsistenz.
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Temperatursauswahl.
- Display mit Mischungstemperatur-Angabe.
- Kolbenpumpe mit großer Leistung für einen hohen Luftaufschlag.
- Lieferbar mit einer Geschmacksrichtung und Topping-Auswahltaste.
- Topping-System mit peristaltischen Saugpumpen, leicht zugriff- und reinigbar.
- Lieferbar mit Wasser- oder Luftkühlung.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- Füllstandskontrolllampe für Produktreserve im Becken.
- Konsistenz und Temperatur durch die Steuertafel einstellbar.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers désireux de proposer un produit de qualité avec savoureuses décorations”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y centros turísticos que desean ofrecer un helado soft de elevada calidad con gustosas decoraciones”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les machines de la série “KOLOR” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement élevé continu, ce qui permet de faire face aux pics de demande. Le contrôle électronique offre à l’opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé, sorbets, mousses, semifreddo et granité; la consistance s’adaptant à volonté. Le model «Kolor» offre également la possibilité de décorer automatiquement le produit avec trois toppings.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle automatique pour glace italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle automatique pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d’ingrédients naturels avec programmation de la consistance (breveté).
- Conservation automatique avec fonction d’économie d’énergie et choix de la température.
- Display pour la visualisation de la température du mélange dans la cuve.
- Pompe à piston de grande capacité (foisonnement très élevé).
- Un parfum, avec clavier pour la sélection des toppings.
- Système de débit des parfums à pompes péristaltiques, facilement accessibles et d’entretien facile.
- Refroidissement à air ou à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Cuve de conservation de grande capacité.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.
- Sélection de la consistance et de la température à travers le panneau de contrôle.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KOLOR” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional capaz de elevados rendimientos continuativos para afrontar los altos topes de demanda. El control electrónico consiente al operador utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt, sorbetes, postres helados y mousses con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales. Además, añade la posibilidad de decorar automáticamente el producto, con la elección entre tres diferentes topping.

CARACTERÍSTICAS

- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, postres helados, mousses 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 ahorro de energía y elección de la temperatura.
- Display por temperatura del producto en la cuba.
- Versión de un gusto con tecla para selección de los “topping”.
- Bomba de pistón de alto caudal para valores de “overrun” muy elevados.
- Sistema de erogación “topping” con bombas peristálticas, de fácil acceso y aseo.
- Condensación de aire o agua.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- Cuba de conservación de elevada capacidad.
- Testigo reserva producto en la cuba.
- Nivel de consistencia y temperatura seleccionables dal panel de control.



- KOLOR - monogusto, da pavimento, alimentazione con pompa e gruppo decorazione a 3 sciroppi
- KOLOR - single flavour, floor model, with pump and 3 syrups decoration mode
- KOLOR - ein Geschmack, Standgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr, 3 Sirup Dekor-Möglichkeiten
- KOLOR - un parfum, sur roulettes, alimentation avec pompe où gravité et avec possibilité de 3 sirops de décoration
- KOLOR - un gusto, de pie, alimentación con bomba y grupo decoración de 3 jarabes



- Dettaglio rubinetto di estrazione
- Dispensing tap detail
- Ausgabehahn Detail
- Détail du robinet de débit
- Detalle grifo de extracción



- Dettaglio pulsantiera
- Push button panel detail
- Tastenfeld Detail
- Détail du tableau de commande
- Detalle panel de control



- Dettaglio gruppo pompe peristaltiche per sciroppi
- Peristaltic syrup pumps detail
- Peristaltische Pumpen Detail
- Détail des pompes péristaltiques
- Detalle grupo bombas peristálticas para jarabes



- Dettaglio pulsantiera selezione sciroppi
- Syrups selection push button panel detailed view
- Sirupwahl Tastenfeld Detail
- Détail du tableau de commande sélection sirops
- Detalle panel de selección jarabes

| INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS | | | | | | | | | | |
|--|--------------------------|--------------------------------|------------------------------|----------------------------|-----------------------|---------------|--------------|---------------|-------------------|-----------------|
| Modello | Capacità vasca | N° coni/h (da 75 gr) | Produzione oraria | Alimentazione elettrica | Potenza | Condensazione | Altezza | Larghezza | Profondità | Peso netto |
| Model | Tank capacity | N° cones/h (75 gr) | Hourly production | Current | Nominal power | Cooling | Height | Width | Depth | Net weight |
| Modell | Inhalt des Behälters | N° Eisporz./Std. (de 75 gr) | Stundenleistung | Stromart | Nennleistung | Kühlung | Höhe | Breite | Tiefe | Nettogewicht |
| Modèle | Capacité du bac | N° cornets/h (75 gr) | Production horaire | Tension | Puissance nominale | Condensation | Hauteur | Largeur | Profondeur | Poids net |
| Modelo | Capacidad cuba lt. | N° conos/h (de 75 gr) | Producción por hora kg | Tensión | Potencia kW | Condensación | Altura cm | Anchura cm | Profundidad cm | Peso Neto kg |
| Kolor | 15 | 410 | 31 | 400V/50Hz/3 | 2,6 | Aria*/Acqua** | 151 | 43 | 73+11,5 | 210 |

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits – und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650