

KING



Montapanna
Cream Whippers
Sahnemachinen
Machines à chantilly
Montadoras de nata



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIZIONE

KING, montapanna con sistema di lavaggio integrato, risponde alle esigenze degli operatori che hanno la necessità di ottenere istantaneamente panna montata e mousse della migliore qualità, nella garanzia dei più alti 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 "anti-ghiaccio".
- Erogatore refrigerato, a bassa temperatura per un ottimale mantenimento del prodotto.
- 2 erogazioni dosate programmabili, in aggiunta a quella standard continua
- Pompa rotativa verticale, di nuova generazione, auto-innescante.
- 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.
- Testina erogatrice con frangi-panna in acciaio inox che permette di ottenere una texture particolarmente liscia e vellutata.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza.
- Due modalità di lavaggio e sanificazione tramite liquido sanificante in passata:
 - Automatica, che riduce al minimo l'intervento dell'operatore
 - Manuale, che consente all'operatore di gestire e personalizzare il lavaggio in passata con maggior autonomia
- Possibilità ulteriore di lavaggio e sanificazione tramite lo smontaggio completo di tutte le parti a contatto con l'alimento per la pulizia e l'ispezione di ogni singolo componente.
- Erogatore in pressione con elettrovalvola per un'eccellente struttura del prodotto e assenza di residuo a fine erogazione.
- Vasca estraibile in acciaio inox con capacità di 2 litri.
- Raccogli-goccia per l'igiene del piano di lavoro.
- Liquido detergente sanificante fornito in dotazione, specifico per la pulizia in passata della macchina.
- Efficacia del processo di lavaggio in passata comprovata da test effettuati presso laboratori universitari italiani.



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



DESCRIPTION

KING, cream whipper with integrated washing system, answers to those operators who need to instantly obtain whipped cream and mousse of the highest quality, while guaranteeing the highest levels of hygiene and simplicity.

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
- Vertical, self-priming rotative pump of new generation.
- 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.
- Dispensing head with stainless steel nozzle for a particular smooth and silky texture.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit.
- Two washing and sanitizing modes by means of a flow-through sanitizing liquid:
 - Automatic, which minimises operator intervention
 - Manual, which allows the operator to manage and customise the flow-through washing with greater autonomy
- Further washing and sanitizing mode through the complete disassembling of all food-grade parts for the cleaning and inspections of each individual component.
- Solenoid valve pressure dispenser for an excellent product structure and no residue at the end of delivery .
- Removable stainless steel tank with a 2-liter capacity.
- Drop collector for the hygiene of the work surface.
- Supplied with sanitising cleaning liquid , specific for the flow-through washing of the machine
- Efficiency of the flow-through washing system certified by Italian university laboratories.



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



BESCHREIBUNG

KING, ist eine Schlagsahnesmaschine mit integriertem Waschsystem, welche den Bedürfnissen der Benutzer entspricht, welche sofort Schlagsahne und Mousse von höchster Qualität herstellen und dabei maximale Hygiene und Praktikabilität haben wollen.

EIGENSCHAFTEN

- 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.
- Selbstansaugende, vertikale Rotationspumpe aus neuer Generation.
- 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.
- Ausgabekopf mit Edelstahlstern für eine besonders glatte und geschmeidige Textur.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltspekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe.
- Zwei Wasch- und Sanifizierungsverfahren mit flüssigem Reinigungsmittel im Durchlauf:
 - Automatisch, was den Eingriff des Bedieners auf ein Minimum reduziert
 - Manuell, was dem Bediener erlaubt, den Durchlauf-Waschprozess mit größerer Autonomie zu steuern und anzupassen.
- Zusätzliche Möglichkeit des Waschens und Sanifizierung durch vollständige Demontage aller mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Teile und Inspektion der einzelnen Komponenten
- Unter Druck stehender Dispenser mit Magnetventil für eine ausgezeichnete Produktstruktur und ohne Rückstände am Ende des Ausgabevorgangs.
- Ausziehbarer Behälter aus Edelstahl mit 2 Liter Fassungsvermögen.
- Tropfschale für die Hygiene der Arbeitsfläche.
- Mitgelieferte Sanifizierungsflüssigkeit, speziell geeignet für die Reinigung der Maschine im Durchlauf
- Die Zuverlässigkeit des Reinigungsverfahrens im Durchlauf ist nachgewiesen durch Tests, welche in Italienischen Universitätslaboratorien durchgeführt wurden.



DESCRIPTION

KING, machine à chantilly avec système de lavage intégré, répond aux besoins des opérateurs qui doivent obtenir instantanément une crème fouettée et une mousse de la plus haute qualité, tout en assurant les plus hauts niveaux d'hygiène et de 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 rotative verticale auto-amorçante de nouvelle génération.
- 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.
- Tête de distribution avec découpeur en acier inox qui permet d'obtenir une texture particulièrement homogène et veloutée.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement et circuit de refroidissement très performant.
- Deux modalités de lavage et d'assainissement utilisant un désinfectant liquide circulant:
 - Automatique, ce qui réduit au minimum l'intervention de l'opérateur
 - Manuel, qui permet à l'opérateur de gérer et de personnaliser le cycle de lavage avec une plus grande autonomie.
- Possibilité supplémentaire de lavage et d'assainissement grâce au démontage complet de toutes les parties en contact avec les aliments pour le nettoyage et l'inspection de chaque composant individuel.
- Distributeur sous pression avec électrovanne pour une excellente structure de produit et absence de résidu en fin de livraison.
- Réservoir amovible en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.
- Collecteur des gouttes pour l'hygiène de la planche de travail.
- Liquide détergent assainissant fourni avec la machine, spécifique pour le nettoyage circulant de la machine
- Efficacité du procédé de lavage passant prouvée par des tests effectués dans des Laboratoires universitaire italiens.



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.



DESCRIPCIÓN

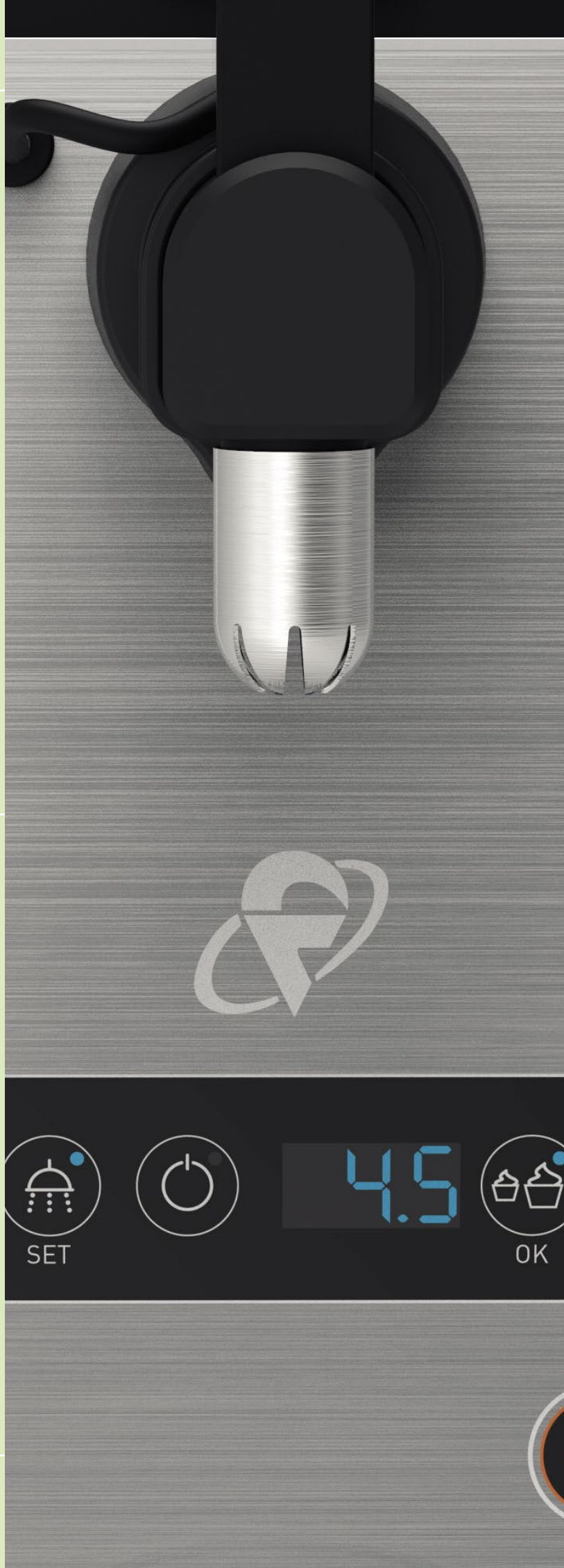
KING, la montadora de nata con sistema de limpieza integrado, responde a las necesidades de los operadores que necesitan obtener instantáneamente nata montada y mousse de la máxima calidad, garantizando al mismo tiempo los más altos niveles de higiene y practicidad.

CARACTERÍSTICAS

- Almacenamiento del producto en un tanque a 4 ° C con posibilidad de ajustar 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 rotativa vertical autocebante de nueva generación.
- 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.
- Cabezal dispensador con triturador de acero inoxidable para una textura especialmente lisa y sedosa.

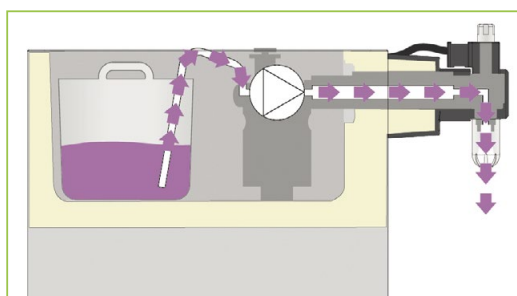
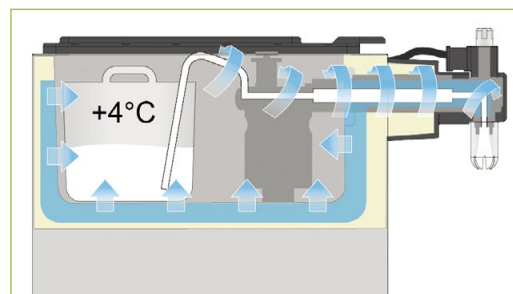
VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia.
- Dos modos de limpieza y sanitización mediante el uso de líquido sanitizante en el durante el pasaje:
 - Automático, lo que reduce al mínimo la intervención del operador
 - Manual, que permite al operario gestionar y personalizar el proceso de lavado con mayor autonomía.
- Posibilidad de lavado e sanitización adicional mediante el desmontaje completo de todas las piezas en contacto con los alimentos para la limpieza e inspección de cada componente individual
- Dispensador presurizado con válvula solenoide para una excelente estructura del producto y sin residuos al final de la dispensación.
- Tanque extraíble de acero inoxidable con 2 litros de capacidad.
- Colector de goteos para la higiene de la mesa de trabajo.
- Líquido detergente sanitizante entregado con la máquina, específico para la limpieza de la máquina durante el pasaje
- Eficacia del proceso de lavado a través de la ropa demostrada por las pruebas realizadas en laboratorios universitarios italianos.



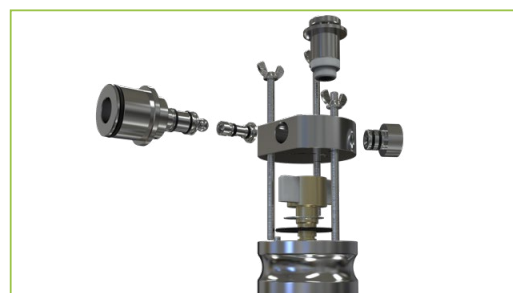
Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.

Dettaglio erogatore con elettrovalvola e beccuccio freddo
 Detail of the dispenser with solenoid valve and chilled nozzle
 Detail des Spenders mit Magnetventil und Kälte am Auslauf
 Détail du distributeur avec électrovanne et froid sur le bec
 Detalle de la boquilla con la válvula solenoide y el frío en el caño



Schema del circuito di lavaggio
 Flushing circuit diagram
 Spülschaltplan
 Schéma du circuit de rinçage
 Diagrama de circuito de lavado

Pompa smontabile
 Dismountable pump
 Demontierbare Pumpe
 Pompe démontable
 Bomba desmontable



Tessurizzatori in acciaio inox
 Stainless Steel labyrinth
 Edel-Stahlschwellstab
 Labyrinthe en acier inox
 Laberinto de acero inoxidable

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



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
KING	50	2	A	230V / 50-60Hz / 1 - 0,5kW	24	42-56	45	30

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Air • 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 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