

# KING

Montapanna

Cream Whippers

Sahnemachinen

Machines à chantilly

Montadoras de nata



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



## 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
- Erogazione dosata regolabile
- 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 un aspetto del prodotto erogato di alta qualità.

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Due modalità di lavaggio e sanificazione:
  - mediante **liquido sanificante ABC\*** in passata, che permette di velocizzare e semplificare le ordinarie procedure di pulizia e sanificazione delle parti a contatto con l’alimento;
  - 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

\* **ABC: Anti Bacterial Cleaner.**

Liquido sanificante Frigomat, specifico per la pulizia e igienizzazione in passata della macchina.



## 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
- Adjustable dosing portions
- 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 high quality of the product appearance

## ADVANTAGES AND PLUSES

- Two washing and sanitizing modes:
  - By means of a passing-by **ABC\* sanitizing liquid** that allows to speed up and simplify the ordinary cleaning and sanitizing procedures of the food-contacts parts;
  - Through the complete disassembling of all food-contacts parts for 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

\* **ABC: Anti Bacterial Cleaner.**

Frigomat passing-by sanitizing liquid, dedicated to the cleaning and hygienic treatment of the machine.



## BESCHREIBUNG

- Konservierung des Produktes im Becken bei 4°C mit Temperatúrauswahlmöglichkeit.
- Kühlsystem mit "Anti-Eis"-Technologiebehälter
- Gekühlter Ausgabehahn bei Niedertemperatur für eine optimale Produkthaltbarkeit
- Einstellbare dosierte Abgabe.
- 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.
- Dosierkopf mit Stern aus rostfreiem Stahl, welcher ein hochwertiges Aussehen des gespendeten Produkts ermöglicht.

## VORTEILE UND STÄRKEN

- Zwei Reinigungs- und Desinfektionsverfahren:
  - mit Hilfe von **ABC\* Sanitisierungsfüssigkeit** im Durchlauf, die es ermöglicht, die üblichen Reinigungs- und Sanitisierungsverfahren der Teile, die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen, zu beschleunigen und zu vereinfachen;
  - durch die vollständige Zerlegung aller Teile, die mit dem Lebensmittel in Berührung kommen, zur Reinigung und Inspektion jedes einzelnen Bauteils.
- 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.

### \* ABC: Anti Bacterial Cleaner.

Frigomat-Desinfektionsmittel, spezifisch für die Reinigung und Hygienisierung der Maschine im Durchlauf.



## 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
- Distribution portionnée, réglable
- 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 inoxydable qui permet d'obtenir un aspect de haute qualité du produit distribué

## AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Deux modalités de lavage et de sanitisation:
  - au moyen du **liquide désinfectant ABC\*** passant, ce qui permet d'accélérer et de simplifier les procédures ordinaires de nettoyage et de désinfection des éléments en contact avec les aliments ;
  - par le démontage complet de toutes les pièces en contact avec les aliments pour le nettoyage et l'inspection de chaque composant.
- 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.

### \* ABC: Anti Bacterial Cleaner.

Frigomat passing-by sanitizing liquid, dedicated to the cleaning and hygienic treatment of the machine.



## CARACTERÍSTICAS

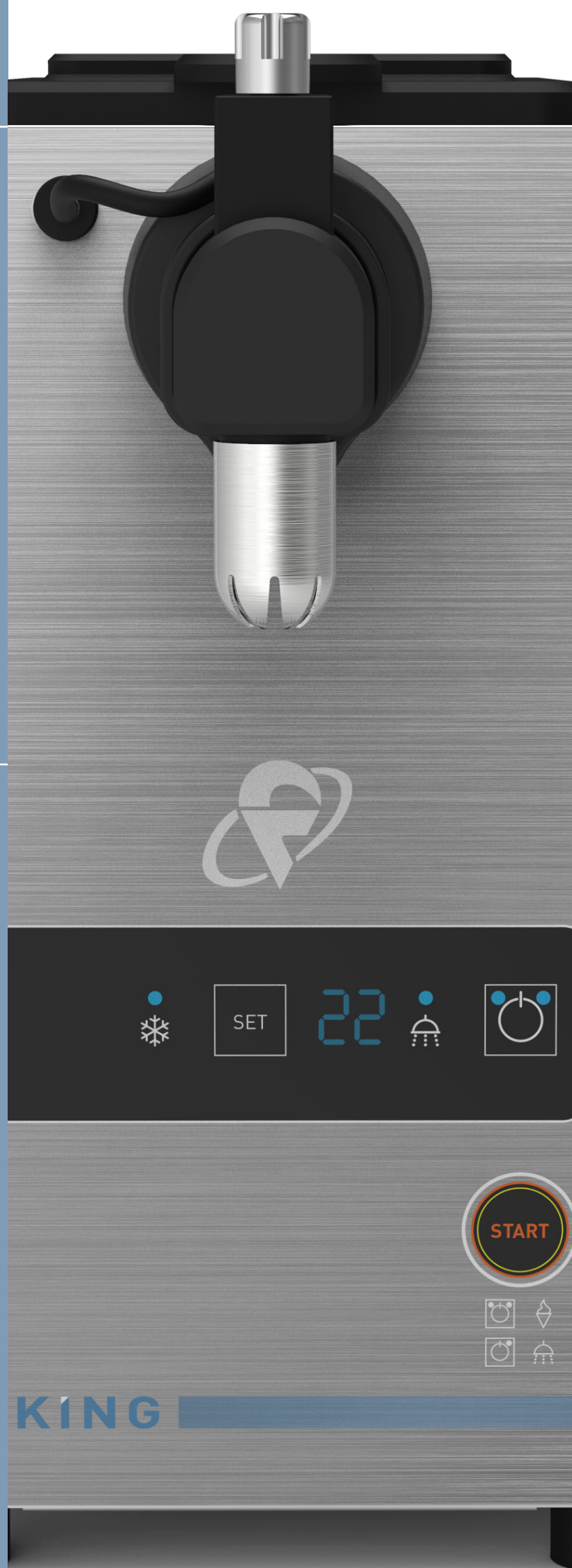
- Almacenamiento del producto en un tanque a 4 ° C con posibilidad de ajustar la temperatura
- Sistema de refrigeración con tanque con tecnología "anti-hielo"
- Dispensador refrigerado a baja temperatura para un mantenimiento óptimo del producto
- Dispensación dosificada ajustable.
- Bomba rotativa vertical 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 corta-crema de acero inoxidable que permite obtener un aspecto de alta calidad del producto dispensado.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Dos métodos de lavado y desinfección:
  - por medio del **líquido desinfectante ABC \***, que permite acelerar y simplificar los procedimientos ordinarios de limpieza y desinfección de las partes en contacto con los alimentos;
  - mediante el desmontaje completo de todas las partes 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.

\* ABC: Anti Bacterial Cleaner.

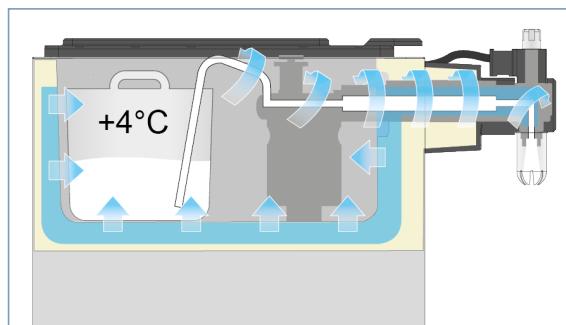
Líquido desinfectante Frigomat, específico para limpiar y desinfectar la máquina.



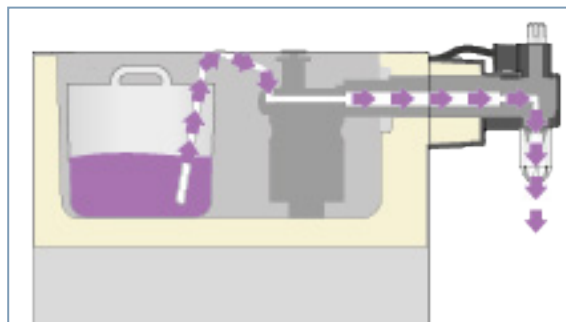
KING



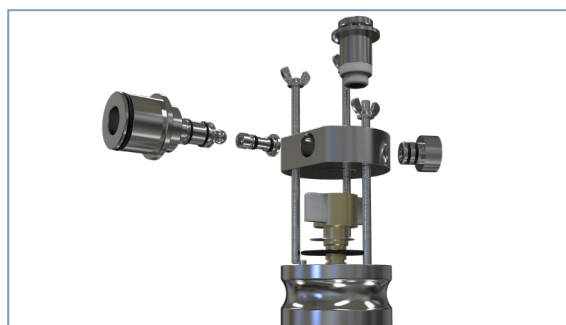
Dettaglio erogatore con elettrovalvola e beccuccio freddo  
 Detail of the dispenser with solenoid valve and chilled nozzle  
 Detail des Spenders mit Magnetventil und Kälte am Auslauf  
 Détail du distributeur avec électrovanne et froid sur le bec  
 Detalle de la boquilla con la válvula solenoide y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



Dettaglio pompa  
 Pump detail  
 Pumpen Detail  
 Détail de la pompe  
 Detalle de la bomba










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





**INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modello Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Vasca Tank Behälter Bac 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
	kg/h	lt		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KING	50	2	A	230V / 50Hz / 1 / 0,5kW	220V / 60Hz / 1 / 0,5kW	24	42-56	45	30

**Legenda • Key**

A = Aria • Air • Luft • Air • Aire

\* = Produzione massima per ogni gruppo di due vasi: 15 kg/h • Maximum production for each group of two cylinders: 15 kg/h • Maximale Produktion für jede Gruppe von zwei Zylinder: 15 kg/Std • Production maximale pour chaque groupe deux cylindres: 15 kg/h • Producción maxima para cada grupo de dos cilindros: 15 kg/h

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 Druckvergeslichkeiten 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