

KREAM

Montapanna
Cream Whippers
Sahnemaschinen
Machines à chantilly
Montadoras de nata



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



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, le vaschette estraibili 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.
- Temporizzazione dell'erogazione (KREAM 9).
- Modalità di erogazione continua (KREAM 9).
- Predisposizione per pedale di comando (KREAM 9).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Pompa rotativa in acciaio ad alta pressione con regolazione di overrun.
- Possibilità di lavorare panna contenente fino al 45% di grassi.
- Rubinetto refrigerato a 4°C.
- Vaschetta estraibile di serie da 2,5 litri per KREAM 2,5.
- Due vaschette estraibili di serie da 9 e 6 litri per KREAM 9.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.



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 tanks 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.
- Dispensing timer (KREAM 9).
- Continuous dispensing mode (KREAM 9).
- Prearrangement for optional pedal control dispensing (KREAM 9).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Rotor high-pressure steel pump with overrun setting.
- Suitable for creams with a fat content up to 45%.
- Refrigerated dispensing nozzle at 4°C (39°F).
- Standard 2,5 litre removable tank for KREAM 2,5.
- Two standard removable 9 and 6 litre tanks for KREAM 9.
- Limited size and energy consumption.



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.
- Zeitlich gesteuerte Ausgabemöglichkeit (bei Mod. KREAM 9).
- Kontinuierliche Ausgabetaste (bei Mod. KREAM 9).
- Vorrichtung für Fußbedienungspedal (bei Mod. KREAM 9).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Hochdruck-Rotorpumpe aus Edelstahl mit hoher Leistungsfähigkeit und mit einstellbarem Luftaufschlag.
- Möglichkeit Sahne mit bis zu 45% Fettinhalt aufzuschlagen.
- Gekühlter Ausgabehahn bei 4°C.
- Serienmäßig ausziehbares 2,5 l. Becken bei KREAM 2,5.
- Serienmäßig: zwei ausziehbare Becken von 9 und 6 l. bei KREAM 9.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch.



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.

CARACTÉRISTIQUES

- Conservation du produit dans la cuve à 4°C avec possibilité de réglage.
- Temporisateur pour le débit (KREAM 9).
- Modalité débit continu (KREAM 9).
- Préparation pour la pédale de débit (KREAM 9).

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Pompe en acier à haute pression avec réglage du foisonnement.
- Machine adaptée aux crèmes chantilly contenant jusqu'à 45% de graisses.
- Distributeur refroidi à 4°C.
- Bac amovible de 2,5 litres standard pour KREAM 2,5.
- Deux bacs amovibles de 9 et 6 litres standards pour KREAM 9.
- Dimensions et consommation d'électricité réduite.



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, las cubetas extraíbles 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.
- Temporización de la erogación (KREAM 9).
- Pulsador para selección erogación continua (KREAM 9).
- Predisposición para pedal de mando (KREAM 9).

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Bomba giratoria de acero de alta presión con regulación de overrun.
- Posibilidad de montar nata que contiene hasta el 45% de grasa.
- Grifo refrigerado a 4°C.
- Cubeta extraíble de 2,5 litros de serie para KREAM 2,5.
- Dos cubetas extraíbles de serie de 9 y 6 litros para KREAM 9.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.



Dettaglio della pompa

Pump detail

Detail der Pumpe

Détail de la pompe

Detalle de la bomba



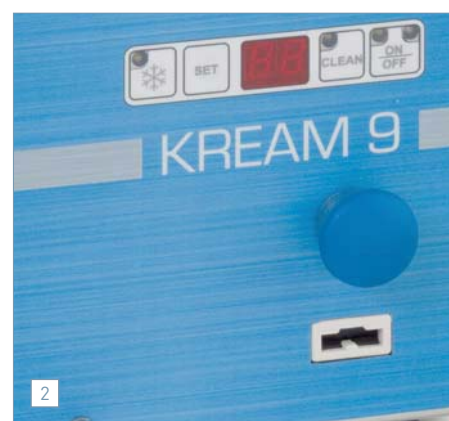
Pannello di controllo: (1) KREAM2,5; (2) KREAM 9

Control panel: (1) KREAM2,5; (2) KREAM 9

Kontrolltafel: (1) KREAM2,5; (2) KREAM 9

Tableau de commande: (1) KREAM2,5; (2) KREAM 9

Panel de control: (1) KREAM2,5; (2) KREAM 9



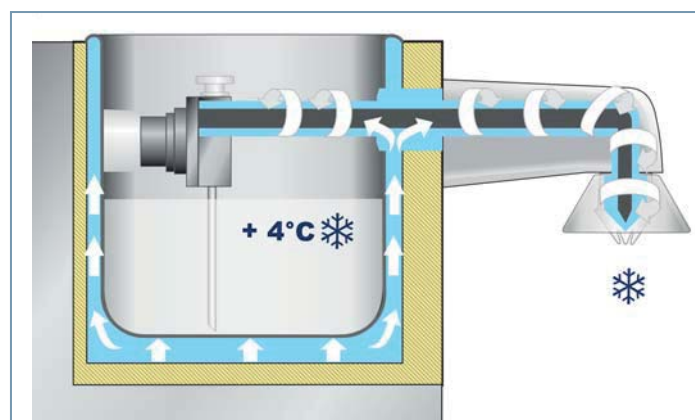
Sistema di raffreddamento

Cooling system

Kühlsystem

Système de refroidissement

Sistema de refrigeración












KREAM 2,5



KREAM 9

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

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione Production Leistung Production Producción	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 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	kg		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KREAM 2,5	50	2,5	A	230V / 50Hz / 1 / 0,5kW	220V / 60Hz / 1 / 0,5kW	23	40-56	43	25
KREAM 9	100	6-9	A	230V / 50Hz / 1 / 0,5kW	220V / 60Hz / 1 / 0,5kW	29,5	43-59	52	37

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = 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. 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