

# KING

Montadoras de nata



 **FRIGOMAT**



freddo • cold • kalt • froid • frío



## 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.

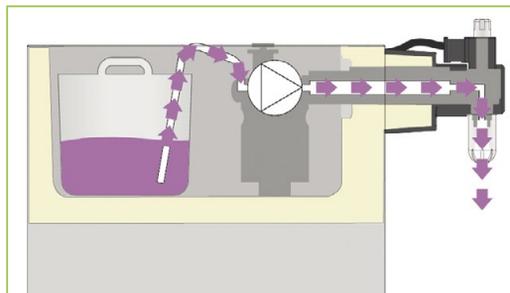
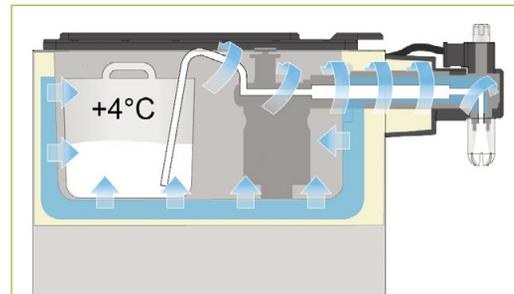
## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- 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	 <b>F = 50-60Hz</b> 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 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