



- KREAM 2,5 - montapanna elettromeccanico con vasca estraibile da 2,5 litri di capacità
- KREAM 2,5 - electromechanical cream whipper with 2,5 litre removable tank
- KREAM 2,5 - elektromechanische Sahnemaschine mit 2,5 l ausziehbarem Becken
- KREAM 2,5 - machine à chantilly électromécanique avec bac de 2,5 l amovible
- KREAM 2,5 - montadora de nata electromecánica con cubeta extraíble de 2,5 litros de capacidad



- KREAM 3 - montapanna elettronico con vasca da 3 litri di capacità; vasca estraibile da 2,5 litri opzionale
- KREAM 3 - electronic cream whipper with 3 litre tank; optional: 2,5-litre removable tank
- KREAM 3 - elektronische Sahnemaschine mit 3 Liter Becken; Optional: 2,5 l ausziehbarem Becken
- KREAM 3 - machine à chantilly électronique avec cuve de 3 litres; optionnel: bac de 2,5 l amovible
- KREAM 3 - montadora de nata electrónica con cubeta de 3 litros de capacidad; cubeta extraíble de 2,5 litros opcional



- KREAM 9/6 - montapanna elettronico con 2 vasche estraibile da 6 e 9 litri di capacità
- KREAM 9/6 - electronic cream whipper with 2 removable tanks (6 and 9 litre)
- KREAM 9/6 - elektronische Sahnemaschine mit 2 ausziehbaren Becken (6 und 9 l)
- KREAM 9/6 - machine à chantilly électronique avec 2 bacs amovible de 6 et 9 l
- KREAM 9/6 - montadora de nata electrónica con 2 cubetas extraíbles de 6 y 9 litros de capacidad



- Dettaglio vasca e pompa montapanna Kream
- Tank with cream pump detailed
- Becken und Pumpe (Detail)
- Bac et pompe (détail)
- Detalle cubeta y bomba montadora de nata Kream



- Dettaglio erogatore panna
- Whipped cream dispensing nozzle detail
- Ausgabehahn (Detail)
- Robinet de débit (détail)
- Detalle grifo nata

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERISTICAS TECNICAS

Modello	Capacità vasca	Produzione oraria	Alimentazione oraria	Potenza elettrica	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	Hourly production	Current production	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	Production horaire	Tension horaire	Puissance	Condensation nominale	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cubeta Lt.	Producción por hora kg	Tensión por hora	Potencia Kw	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Kream 2,5	2,5	50	230V 50-60Hz/1	0,5	Aria*	43	23	40+16	25
Kream 3	3	50	230V 50-60Hz/1	0,5	Aria*	45	23	40+16	25
Kream 9/6	9,6	100	230V 50-60Hz/1	0,5	Aria*	52	29,5	43+16	37

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



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



montapanna
cream whippers
Sahnemaschinen
machines a chantilly
montadoras de nata

Kream



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Kream_{2,5} Kream₃ Kream_{9/6}



ITALIANO

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 3 e 9/6).
- Modalità di erogazione continua (Kream 3 e 9/6).
- Predisposizione per pedale di comando (Kream 9/6).

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 da 2,5 litri di serie per Kream 2,5 (optional per Kream 3).
- 2 vaschette estraibili di serie da 9 e 6 litri per Kream 9/6.
- Ricettario in dotazione.
- Ingombri e consumi energetici ridotti.

- “La risposta completa di Frigomat alle esigenze di laboratori di gelateria, pasticceria, bar e ristorazione”
- “Frigomat’s answer to the requirements of gelato laboratories, bakeries, coffee shops, bars and restaurants”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Eislabors, Konditoreien, Kaffees und Restaurants”

ENGLISH

DESCRIPTION

The cream whippers of the “Kream” series are the right answer to the operator’s requirements for reliable equipment with high-performance and to instantaneously produce top-quality whipped cream and mousses.

The product temperature control, the removable tanks and the steel pump – easily disassemblable without tools – assure high levels of hygiene and simplicity of operation.

CHARACTERISTICS

- Product preservation of the product inside the tank at 4°C with adjustable temperature setting.
- Dispensing timer (Kream 3 and 9/6).
- Continuous dispensing mode (Kream 3 and 9/6).
- Prearrangement for optional pedal control dispensing.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Rotor high-pressure steel pump with overrun setting.
- Suitable for creams with a fat content up to 45%
- Refrigerated dispensing nozzle (4°C).
- Standard 2,5-litre removable tank for Kream 2,5 (optional for Kream 3).
- Two standard removable 9 and 6-litre tanks for Kream 9/6.
- Recipe book for mousses included.
- Limited size and energy consumption.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Sahnemaschinen der Serie “Kream” entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein Arbeitsmittel mit hoher Leistungsfähigkeit und Zuverlässigkeit benötigen um eine im Moment aufgeschlagene Sahne oder Mousse bester Qualität herzustellen. Temperaturkontrolle des Produktes, ausziehbares Becken und Edelstahlpumpe komplett manuell 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 3 und Kream 9/6).
- Kontinuierliche Ausgabetaaste (bei Mod. Kream 3 und Kream 9/6).
- Vorrichtung für Fußbedienungspedal (bei Mod. Kream 9/6).

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.
- Ausziehbares 2,5 lt Becken bei Kream 2,5 (Optional bei Kream 3).
- Serienmäßig zwei ausziehbare Becken von 9 und 6 l bei Kream 9/6.
- Ausgestattet mit Rezeptbuch.
- Beschränkte Abmessungen und Energieverbrauch

- “La réponse de Frigomat aux exigences des laboratoires de glace, pâtisserie, cafés et restaurants”
- “La respuesta completa de Frigomat a las exigencias de laboratorios de heladería, pastelería, bar y restauración”

FRANCAIS

DESCRIPTION

Les machines à chantilly de la série “Kream” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement solide. Elles permettent d’obtenir instantanément 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 de débit (Kream 3 et 9/6).
- Modalité débit continue (Kream 3 et 9/6).
- Préparation pour la pédale de débit (Kream 9/6).

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 (sur demande pour Kream 3).
- 2 bacs amovibles de 9 et 6 litres standards pour Kream 9/6.
- Livre de recettes offert.
- Dimensions et consommation d’électricité réduite.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las montadoras de nata de la serie “Kream” responden a 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 3 y 9/6).
- Pulsador para selección erogación continua (Kream 3 y 9/6).
- Predisposición para pedal de mando (Kream 9/6).

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 (opcional para Kream 3).
- 2 cubetas extraíbles de serie de 9 y 6 litros para Kream 9/6.
- Recetario incluido.
- Dimensiones y consumos energéticos reducidos.