

# KEY 3



Macchine soft autopastorizzanti

Self-pasteurising soft machines

Selbstpasteurisierende Soft-Maschinen

Machines à glace soft autopasteurisantes

Máquinas soft autopasteurizadoras



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío





## VERSIONI

- Bi-gusto + mix; da pavimento
- Agitazione in vasca
- Alimentazione a pompa
- Condensazione ad aria o ad acqua

## CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

- Funzione di trattamento a gas caldo che:
  - Mantiene sempre elevato lo standard di sicurezza alimentare sanificando la miscela, la pompa pressurizzatrice e tutte le superfici a contatto con il prodotto;
  - Permette intervalli più lunghi tra una pulizia ordinaria e l'altra rispetto alle macchine senza trattamento termico;
  - Risparmi di tempo e semplificazione della routine operativa
- Possibilità di programmazione delle temperature, dei tempi di sosta e della frequenza dei cicli termici
- Memorizzazione dei cicli effettuati e relativi esiti
- Funzione 'Long Life' che attiva e disattiva automaticamente la pompa pressurizzatrice e l'agitatore raschiante per garantirne la perfetta sanificazione riducendo al minimo l'usura
- Possibilità di impostare allarmi e/o allarmi bloccanti per guidare l'operatore nel mantenere le procedure che garantiscono la massima igiene di macchine e prodotto
- Wi-Manager 4.0, sistema IOT sviluppato da Frigomat che permette:
  - la verifica e il controllo da remoto della macchina attraverso funzioni specifiche che riferiscono ad analisi produttiva, archivio e creazione ricette, Real Time e cronologia eventi.
  - la visualizzazione e la modifica dei parametri di programmazione da remoto
  - l'aggiornamento remoto completo della macchina
  - notifiche di comandi e allarmi in tempo reale tramite App Frigomat4U
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza, che consentono un elevato risparmio energetico e idrico (macchine condensate ad acqua).
- Schermo Touch Screen capacitivo da 7" con interfaccia grafica proprietaria.
- Menù ricette che consente all'operatore di dedicare a ogni prodotto un criterio di mantecatura e di conservazione ideale.
- Funzione "creativa" (**brevettata**) disponibile per ogni ricetta, che permette la lavorazione di prodotti con bilanciatura degli ingredienti non tradizionale.
- Esclusiva segnalazione "Stop&Draw" che avvisa l'operatore quando è possibile erogare.
- Accensione (funzione di produzione diurna) e stand-by (conservazione notturna) automatici e programmabili.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate.
- Vasche integrate nel piano e con fondo inclinato per migliori performance funzionali e igieniche.
- Massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche di conservazione miscela e al controllo della consistenza indipendente, che consentono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazione differenti.
- Possibilità di spegnere metà macchina in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Sistema CTS (**brevettato**) che previene anomalie di funzionamento, intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.



## VERSIONS

- 2 flavours+mix; floor-standing.
- Agitation inside the tank.
- Pump supply.
- Air or water cooling.

## ADVANTAGES AND PLUSES

- Hot gas treatment function to:
  - Always maintain a high standard of food safety at all times by sanitizing the mixture, the pressurizer pump and all surfaces in contact with the product;
  - Allow longer intervals from one routine cleaning to the next when compared with machines without heat treatment;
  - Save time and facilitate the operational routine
- Possibility to set temperatures, standby times, and frequency of the temperature cycles
- Storage of the performed cycles and their outcomes.
- 'Long Life' function, automatically activating and deactivating the pressurizing pump and scraping agitator, to ensure a perfect sanitization while minimizing the wear and tear.
- Possibility to set alarms and/or blocking alarms, guiding the operator through the compliance with all procedures ensuring the maximum machine and product hygiene
- Wi-Manager 4.0, IoT system developed by Frigomat which allows:
  - remote verification and control of the machine through specific functions such as productivity analysis, storage and recipe creation, Real Time and event tracking.
  - remote viewing and editing of the programming parameters
  - complete remote update of the machine
  - real-time control and alarm notifications through the Frigomat4U App.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Great production performances up to 40 kg/h.
- Steel beater with mobile scrapers.
- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit for a consistent energy and water saving (water cooled units).
- 7" capacitive touch screen with smart proprietary graphic interface.
- Recipe menu which allows the operator to devote to each product an ideal regulation of production and preservation.
- 'Creative' function (**patented**) available on every recipe, allows the processing of those products requiring a non-traditional balancing of the ingredients.
- Exclusive 'Stop&Draw' signal to warn the operator when consistency is ideal for dispensing.
- Automatic and preset functions of "Auto start" (daily production) and "Auto Standby" (nightly preservation).
- Possibility to set the servings count.
- Tanks integrated in the top and with sloping bottom for better functional and hygienic performance.
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to match flavours/products having different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation, or changing of one single flavour, while the other part of the machine keeps on working.
- CTS system (**patented**): a real electronic assistant which prevents malfunctions, tripping in case of possible misuse by the operator.



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



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



## VERSIONS

- Zwei Geschmäcke + Gemisch; Standgerät.
- Rührung im Becken.
- Mit Pumpenzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

## VORTEILE UND STÄRKEN

- Warmgasbehandlungsfunktion, welche:
  - Durch die Sanifizierung der Mischung, der Druckpumpe und aller Oberflächen, die mit dem Produkt in Berührung kommen, wird jederzeit ein hoher Sicherheitsstandard der Lebensmittelsicherheit aufrechterhalten;
  - Ermöglicht längere Intervalle zwischen den Routinereinigungen im Vergleich zu Maschinen ohne thermische Behandlung;
  - Zeiteinsparung und Vereinfachung der Betriebsroutinen
- Möglichkeit der Einstellung von Temperaturen, Haltezeiten und Häufigkeiten der thermischen Zyklen
- Speicherung der durchgeführten Zyklen und deren Ergebnisse
- Long Life“-Funktion, welche automatisch die Druckpumpe und das Rührwerk ein- und ausschaltet, um eine perfekte Sanitisation zu gewährleisten und die Abnutzung möglichst gering zu halten
- Möglichkeit der Einstellung von Alarmen und/oder der Blockierung von Alarmen, um den Bediener bei der Durchführung der Prozeduren zu unterstützen, die eine maximale Maschinen- und Produkthygiene gewährleisten
- Wi-Manager 4.0, ein von Frigomat entwickeltes IOT-System, welches die:
  - die Fernkontrolle und -steuerung der Maschine durch spezifische Funktionen zur Produktionsanalyse, Archiv- und Rezepterstellung, Real Time und Aufzeichnung von Ereignissen
  - die Fernanzeige und -änderung von Programmierparametern
  - die vollständige Fernaktualisierung der Maschine
  - Real Time-Benachrichtigungen über Anweisungen und Alarme über die Frigomat4U App
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 kg/Std.
- Einblock-Rührwerk aus Edelstahl, mit beweglichen Abstreifern.
- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe mit hoher Energie- und Wassereinsparung (wassergekühlte Maschinen).
- 7“ kapazitiver Touchscreen-Bildschirm mit proprietärer “Intelligenter“ grafischer Schnittstelle.
- Rezeptmenü für jedes Produkt ein ideales Behandlungs- und Konservierungskriterium zu identifizieren.
- Kreative“ Funktion (**patentiert**) für jedes Rezept verfügbar, welche die Verarbeitung von Produkten mit nicht-traditioneller Bilanzierung der Zutaten ermöglicht.
- Exklusives „Stop&Draw“-Signal, das den Bediener informiert, ob ein Ausschank möglich ist.
- Verwaltung und Programmierung von Maschinenreinigung zur Einhaltung von HACCP-Prozessen. Neue elektronische Steuerparameter zur Überprüfung der korrekten Ausführung der Reinigung.
- Automatisches und programmierbares Einschalten (Tagesproduktionsfunktion) und Stand-by (Nachtspeicher).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Becken integriert in der Oberseite mit abgeschrägtem Boden für eine bessere funktionelle und hygienische Leistung.
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle welche das Paaren von Geschmäckern mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/-häufigkeiten erlaubt.
- Möglichkeit eine Hälfte der Maschine bei Tiefseasonverkauf oder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abzustellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- CTS-System (**patentiert**): ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektes Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.



## VERSIONS

- Deux parfums plus panaché; sur roulettes.
- Agitation dans la cuve.
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.

## AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Fonction de traitement au gaz chaud qui :
  - Maintient en permanence un niveau élevé de sécurité alimentaire en désinfectant le mélange, la pompe de pressurisation et toutes les surfaces en contact avec le produit ;
  - permet de prolonger les intervalles entre les nettoyages de routine comparé aux machines sans traitement thermique ;
  - Permet de gagner du temps et de simplifier les routines opérationnelles
- Possibilité de programmer les températures, les temps de pause et la fréquence des cycles thermiques
- Mémorisation des cycles effectués et de leurs résultats
- Fonction “Long Life” qui active et désactive automatiquement la pompe de pressurisation et l’agitateur de raclage pour garantir une désinfection parfaite tout en limitant l’usure.
- Possibilité de définir les alarmes et/ou les alarmes bloquants pour guider l’opérateur à respecter les procédures qui garantissent une hygiène maximale de la machine et du produit.
- Wi-Manager 4.0, un système IOT développé par Frigomat qui permet de:
  - la vérification et le contrôle à distance de la machine grâce à des fonctions spécifiques relatives à l’analyse de la production, à la création d’archives et de recettes, au temps réel et à l’historique des événements.
  - l’affichage et la modification à distance des paramètres de programmation
  - la mise à jour complète à distance de la machine
  - la notification en temps réel des commandes et des alarmes via l’application Frigomat4U
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus facile.
- Performances de production exceptionnelles jusqu’à 40 kg/h.
- Malaxeur en résine monobloc (standard) ou malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l’environnement. Circuits de réfrigération très efficaces avec des économies d’énergie et d’eau considérables (machines refroidies à eau).
- Écran tactile capacitif de 7 pouces avec interface graphique propriétaire «intelligente».
- Menu de recettes qui permet à l’opérateur de dédié à chaque produit un critère de conservation et de conservation idéal.
- Fonction «Creative» (**brevétée**) disponible pour chaque recette, qui permet de transformer des produits avec un équilibrage non traditionnel des ingrédients.
- Signal exclusif «Stop&Draw» qui prévient l’opérateur sur la possibilité de distribuer.
- Gestion et programmation des lavages de l’équipement pour se conformer aux standards du HACCP. Nouveaux paramètres de contrôle électronique pour vérifier la bonne exécution du lavage.
- Démarrage automatique et programmable (fonction de production de jour) et mise en veille (stockage de nuit).
- Possibilité de régler le nombre de portions distribuées (compteur).
- Cuves intégrées dans la partie supérieure et avec fond incliné pour une meilleure performance fonctionnelle et hygiénique.
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance, qui permettent de jumeler les parfums ayant caractéristiques différentes et avec quantité et fréquence de débit diverses.
- Possibilité d’arrêter une moitié de la machine hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour changer un seul parfum, tout en gardant l’autre moitié en fonction.
- Système CTS (**breveté**): un véritable assistant électronique qui évite les dysfonctionnements par son intervention en cas d’erreur dans les opérations de l’utilisation de la machine par l’opérateur.



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.

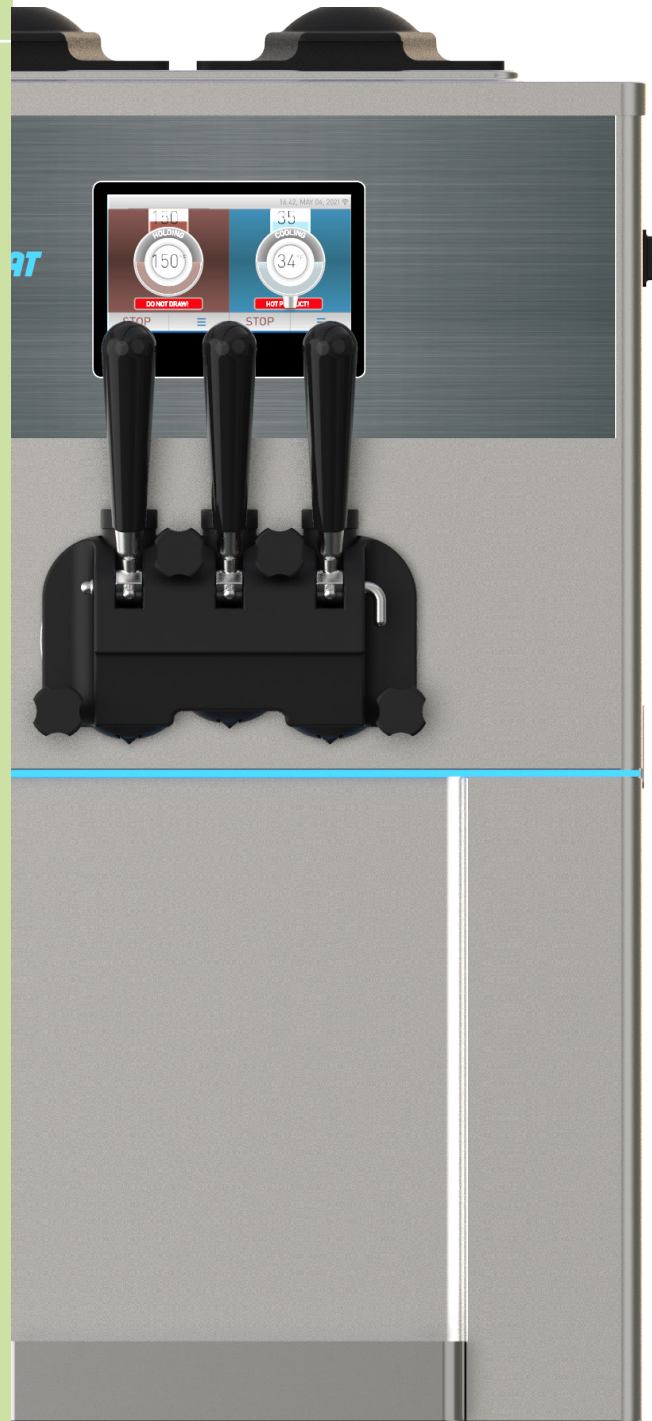


## VERSIONES

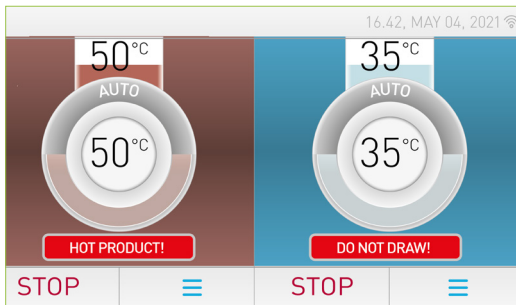
- Dos gustos + mixto; de pié.
- Agitación en la cuba.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o por agua.

## VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

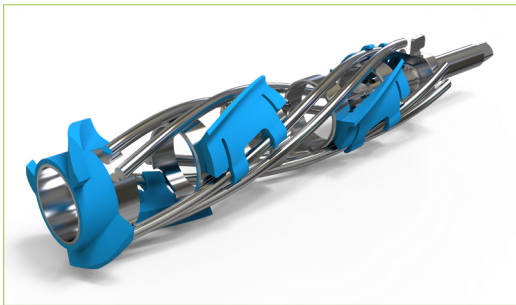
- Función de tratamiento con gas caliente para:
  - Mantener siempre un alto nivel de seguridad alimentaria higienizando la mezcla, el presurizador y todas las superficies en contacto con el producto;
  - Permitir intervalos más largos entre una limpieza rutinaria y la siguiente en comparación con máquinas sin tratamiento térmico;
  - Ahorrar tiempo y facilitar la rutina operativa
- Posibilidad de ajustar las temperaturas, los tiempos de espera y la frecuencia de los ciclos de temperatura
- Almacenamiento de los ciclos realizados y sus resultados
- Función 'Long Life', que activa y desactiva automáticamente la bomba presurizadora y el agitador rascador, para garantizar una higienización perfecta minimizando el desgaste.
- Posibilidad de configurar alarmas y/o alarmas de bloqueo, guiando al operario en el cumplimiento de todos los procedimientos asegurando la máxima higiene de la máquina y del producto.
- Wi-Manager 4.0, sistema IoT desarrollado por Frigomat que permite:
  - verificación y control remoto de la máquina a través de funciones específicas como análisis de productividad, almacenamiento y creación de recetas, seguimiento en tiempo real y de eventos.
  - visualización y edición remota de los parámetros de programación
  - actualización remota completa de la máquina
  - control en tiempo real y notificaciones de alarmas a través de la App Frigomat4U.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 kg/h.
- Mezclador de monobloque de acero con rascadores móviles.
- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia que permiten un gran ahorro de energía y agua (máquinas enfriadas por agua).
- Pantalla táctil capacitiva de 7" con interfaz gráfica propietaria.
- Menú de recetas que permite al operador dedicar a cada producto un criterio de producción y preservación ideal.
- Función "creativa" (**patentada**) disponible para cada receta, que permite la elaboración de productos con un equilibrio no tradicional de los ingredientes.
- Señal exclusiva "Stop&Draw" que avisa al operador si es posible dispensar.
- Gestión y programación de lavados de máquinas para cumplir con los procesos del HACCP. Nuevos parámetros de control electrónico para verificar la correcta ejecución del lavado.
- Arranque automático y programable (función de producción diurna) y en espera (almacenamiento nocturno).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Cubetas integradas en la parte superior y con fondo inclinado para un mejor rendimiento funcional e higiénico.
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente de la consistencia que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en función.
- Sistema CTS (**patentado**): un asistente electrónico que previene funcionamientos defectuosos y la intervención en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.



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



- Dettaglio interfaccia grafica
- Graphical interface detail
- Detail der graphischen Schnittstelle
- Détail de l'interface graphique
- Detalle de la interfaz gráfica



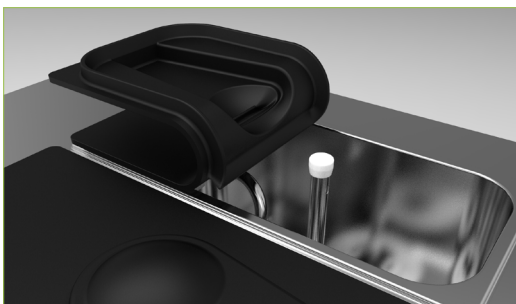
- Mescolatore in acciaio ad alta resistenza alla torsione
- High torsion-resistant steel agitator
- Hoch verwindungssteifer Stahlrührer
- Agitateur en acier très résistant à la torsion
- Agitador de acero muy resistente a la torsión



- Dettaglio della pompa ad ingranaggi
- Detail of the Gear Pump
- Detail der Zahnradpumpe
- Détail de la pompe à engranges
- Detalle de la bomba de engranajes











- Dettaglio vasca con pompa e agitatore
- Detail of the hopper with Pump and Agitator
- Detail des Beckens mit Pumpe und Rührwerk
- Détail de la cuve avec pompe et agitateur
- Detalle de la cuba con bomba y agitador



- Coperchi in silicone, ripiegabili
- Foldable silicone covers
- Faltbare Silikonabdeckungen
- Couvercles en silicone, pliables
- Tapas de silicona, plegables

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

Modello Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälters Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentación	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
			kg/h - ∅75gr/h	n. x lt.		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KEY 3	•	•	40 - 533	2 x 12	A	400V/3N - 4,1kW	220V/3 - 4,2kW	53	67-77	144	260
					W	400V/3N - 4,0kW	220V/3 - 4,1kW	53	67-77	144	260

**Legenda • Key**

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua

**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.

