

# KLASS 222 XL



Machine soft/Frozen yogurt

Soft ice cream machines/  
Frozen yoghurt

Softeismaschinen/  
Frozen-Joghurt

Machines à glace soft/  
Yaourt glacé

Máquinas soft/  
Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío



## DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "Klass XL" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di rese molto elevate e continuative per far fronte agli alti picchi di domanda. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt e sorbetti, con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali.

## CARATTERISTICHE

### VERSIONI

- Bigusto+mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o acqua.

### FUNZIONAMENTO

- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico "creativo" per sorbetti e gelati alla frutta a base di ingredienti naturali con programmazione del livello di consistenza (**brevettato**).
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

## VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Vasche di conservazione estremamente capaci, necessarie per sostenere elevati volumi produttivi, riducendo le operazioni di ripristino del livello di miscela in vasca.
- 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, nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione da 3,5 litri di volume, per affrontare picchi di domanda molto elevati.
- Eccezionali performances produttive fino a 80Kg/h.
- Doppio impianto frigorifero per una flessibilità ancora maggiore e produzioni in continuo.
- Agitazione in vasca (optional).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Il sistema **CTS (brevettato)** è un vero e proprio assistente elettronico che previene anomalie di funzionamento intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.
- Sistema **Wi-Manager** per connessione Wi-Fi (tramite App My-Soft) e GSM.



## DESCRIPTION

The "Klass XL" series is the answer to the operator's requirements for a professional machine with a very high and continuous output to meet daily peaks of demand. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt and sorbets, with the possibility to set the ideal consistency level.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Two flavours + mix.
- Floor-standing.
- With pump feed.
- Air or water cooling.

### FUNCTIONS

- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the tank with energy-save function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Double warning for low product level in the tank with automatic stop of dispensing at the minimum level achievement.

## ADVANTAGES AND PLUSES

- Very high capacity preservation tanks, useful for high production volumes, reducing the operation for the mix refill.
- Maximum flexibility thanks to the completely autonomy of the preservation tanks and the **independent consistency control** which allow to work flavours products with different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Possibility to turn off half machine in case of low season, for the ordinary cleaning operation or for the replacement of one single flavour, having the other part of the machine continuously working.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder (3,5-litre volume) to meet very high peaks of demand.
- Extraordinary production performance up to 80 kg/h.
- Two freezing circuits for a higher flexibility and a continuous production.
- Agitator inside the tank (optional).
- Possibility to set the servings count.
- The **CTS system (patented)** is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator
- **Wi-Manager** system for Wi-Fi (my-Soft App) and GSM connections.







