

# FROZYMAT 400

Profi-Modell

made in Italy 



**SMART TOUCH**



**EXTENDED TOUCH**



# FROZYMAT 400

Profi-Modell made in Italy 



## Für 2 Sorten oder einen Mix in bester Qualität. Leistungsstark und zuverlässig.

Das Modell Frozymat 400 für zwei Sorten Frozen Yogurt oder Softeis – mit getrennten Kühlkreisläufen. Jeder Zylinder kann individuell reguliert werden, so dass man selbst die Festigkeit des Produktes bestimmen kann.

Ein besonderer Vorteil dieser Maschinen ist eine leistungsstärkere Pumpe, die sich auch problemlos regulieren lässt. Das Volumen der Eismasse kann so beliebig verändert werden.

### Ihre Vorteile

- original italienische Herstellerqualität
- getrennte Kühlkreisläufe für jeden Zylinder, dies gewährleistet die jeweilig optimale Einstellung
- unterschiedlich zum Einsatz kommende Eissorten
- alle Modelle sind auch für die Zubereitung von klassischem Softeis und Sahne-Softeis einsetzbar
- Konsistenzregulierung frontseitig (elektronisch regelbar)
- leichte Handhabung, Bedien- und Regulierbarkeit
- kontinuierlicher Temperaturabgleich verhindert das Einfrieren der Eismasse
- regelbare Schwellpumpe für 30 -100% Aufschlag
- ansprechend modernes und zeitloses Produktdesign - kombinierbar mit jeder Einrichtung
- hervorragendes Preis-Leistungsverhältnis

### Einsatzgebiete

Bars, Kantinen, Restaurants, Hotels, Bistros, Kleinbetriebe, Coffeeshops, Bäckereien, Konditoreien, Mensen, Fitnessstudios, Kinos, Schwimmbäder, Thermen, Bürogebäude, Cafés, Schulen, Kindergärten, Cateringservices, Krankenhäuser, Baumärkte, ...

### Technische Details

- Anschlusswert: 3 Ph - 380/415 V - 50 Hz
- Leistung: 3,1 kW
- Inhalt Wanne: 2 x 9 Liter
- Zylindergröße: 2 x 1,7 Liter
- Produktionsleistung: 36 kg/h
- Maße (BxHxT): ca. 530 x 1480 x 770 mm
- Gewicht: ca. 215 kg

### Merkmale

- kontinuierlicher Temperaturabgleich
- hochentwickelte Technologie
- leichte Handhabung, Bedien- & Regulierbarkeit
- für 2 Sorten Eis oder Eismix
- getrennte Kühlkreisläufe (individ. regulierbar)
- Luft- oder Wasserkühlung
- regelbare Schwellpumpe
- Mixer in Wanne
- Wahlweise mit SMART- oder EXTENDED-TOUCH

### Optional

- Gefrierzylindergröße 2,6 l oder 3,5 l
- Selbstpasteurisierung
- Bag in Box-System

Stand: 02.2018 | www.kamat-group.de



## KONTAKT FROZY'S

98716 Geschwenda / Thüringen  
Tel.: +49 (0) 36 20 5 - 72 98 - 0  
Fax: +49 (0) 36 20 5 - 72 98 - 20  
www.frozy's.de • info@frozy's.de



Werde Frozy's Fan auf Facebook 

## UNSERE STARKEN MARKEN

