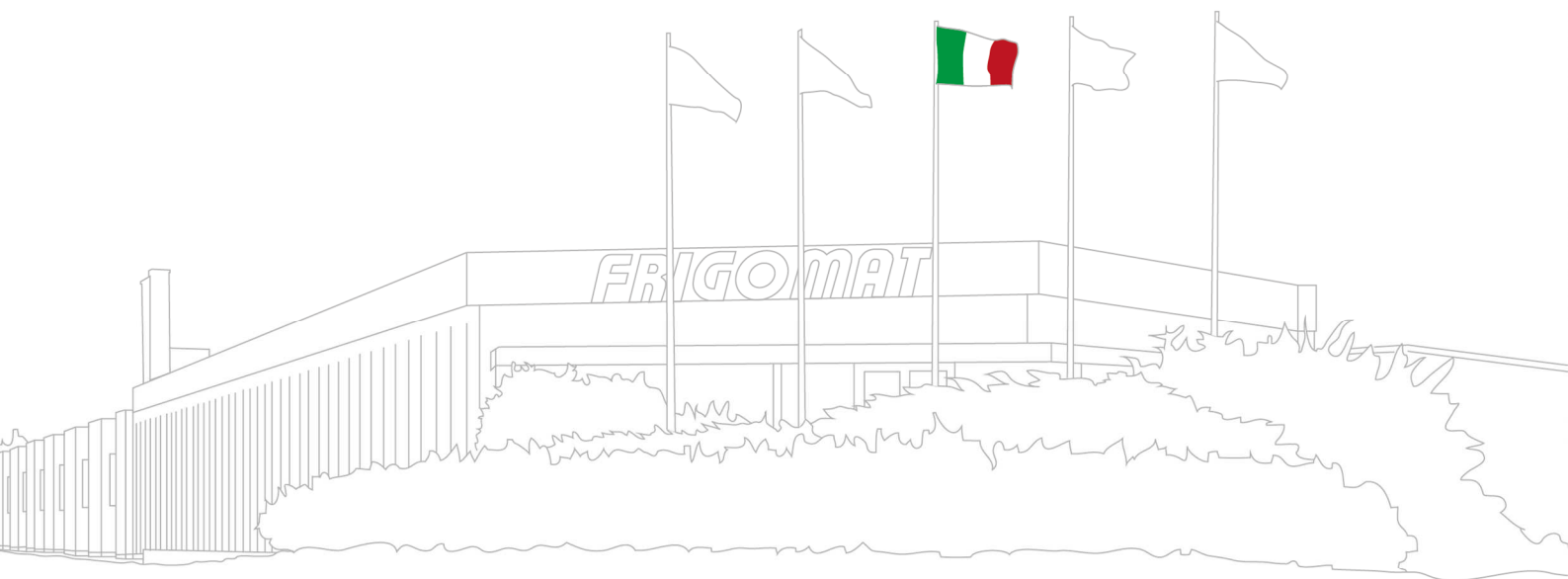




FRIGOMAT

LISTINO PREZZI
PRICE LIST

Ed. 01 valido dal / validity from 15.02.2024

FRIGG

Indice / Index

MANTECATORI DA BANCO / COUNTER TOP BATCH FREEZERS	4
MANTECATORI DA PAVIMENTO / FLOOR STANDING BATCH FREEZERS	4
MACCHINE COMBinate / COMBINED MACHINES	5
MONTAPANNA / CREAM WHIPPERS	5
MACCHINE TRATTAMENTO MISCELA / HEAT TREATMENT MACHINES	6
CUOCICREMA / CREAM COOKERS	6
BANCHI DI PRODUZIONE GELATO FRESCO / FRESH GELATO "MAKE AND SERVE" MACHINES	7
MACCHINE SOFT DA BANCO / COUNTER TOP SOFT SERVE MACHINES	8
MACCHINE SOFT DA PAVIMENTO / FLOOR STANDING SOFT SERVE MACHINES	9-10
MACCHINE SOFT AUTOPASTORIZZANTI / HEAT TREATMENT SOFT SERVE MACHINES	10

Legenda / Key

-  Tipo di condensa / Type of Cooling
-  Caratteristiche alimentazione elettrica / Electric Supply Characteristics
- € Importo macchina (euro) / Machine Amount (euro)
- A Condensazione ad aria / Air Cooling
- W Condensazione ad acqua / Water Cooling
-  Pompa (P) / Mix Pump (P)
-  Emulsionatore in vasca (EMU) / Hopper Mixer (EMU)



La nuova gamma Frigomat guarda al futuro e alla sostenibilità. L'adozione di gas refrigeranti naturali e di nuove tecnologie per il risparmio energetico rientrano nella transizione ecologica che Frigomat ha già intrapreso realizzando nuovi prodotti dal ridotto impatto ambientale, per il gusto di un mondo più pulito.

The new Frigomat range is oriented towards the future and sustainability. The adoption of natural refrigerant gases and new energy-saving technologies are part of the ecological transition that Frigomat has already started, creating new products with a low environmental impact, for the "taste" of a purer world.

Disclaimer

Gli importi riportati nel presente documento sono da considerarsi escluso IVA, trasporto e installazione
The amounts shown in this document are Ex Works

Tensioni di alimentazione non riportate nel presente documento potrebbero essere disponibili su richiesta con sovrapprezzo.
Other tensions could be available upon request with an additional price.

Le capacità produttive dichiarate possono variare in base alle condizioni operative e ai prodotti utilizzati.
The declared production capacities are indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products.

Le caratteristiche tecniche, le immagini e i prezzi possono variare in qualsiasi momento senza preavviso.
Specifications, pictures and prices are subject to change without notice.

MANTECATORI DA BANCO / COUNTER TOP BATCH FREEZERS

Modello Model	Prod. Prod. (kg/h)	Carica ciclo Cycle cap. (kg)	❄	 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
Mantecatori verticali - Serie G - Comandi elettronici / Vertical Batch Freezers - G Series - Electronic Controls						
	G5 E	5	1,7	A	230/50/1 5.180	115/60/1 5.270 -
	G10 E	10	2,5	A	230/50/1 6.590	115/60/1 6.750 -
Mantecatori orizzontali - Serie T - Comandi elettronici / Horizontal Batch Freezers - T Series - Electronic Controls						
 	T5S	15	1 - 3	A	230/50/1 13.990	220/60/1 su richiesta on demand A B C
Mantecatori da banco: Accessori / Counter Top Batch Freezers: Optionals						
A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / <i>WiManager System, Industry 4.0 Ready</i>						1.120
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / <i>Optional external antenna for Wimanager system</i>						130
C : portello acciaio inox / <i>stainless steel door</i>						su richiesta / on demand

MANTECATORI DA PAVIMENTO / FLOOR STANDING BATCH FREEZERS

Modello Model		Prod. Prod. (kg/h)	Carica ciclo Cycle cap. (kg)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals	
Mantecatori verticali - Serie G - Comandi elettromeccanici / Vertical Batch Freezers - G Series - Electromechanical Controls								
	G20	20	4 - 4,5	A	400/50/3 12.620	220/60/3 13.200	-	
	G30	30	5 - 6,5	W	400/50/3 16.750	220/60/3 17.300	-	
				A	400/50/3 16.750	220/60/3 17.300	-	
	G60	60	8 - 12	W	400/50/3 21.580	220/60/3 22.100	-	
				A	400/50/3 21.580	220/60/3 22.100	-	
Mantecatori orizzontali - Serie T - Comandi elettronici / Horizontal Batch Freezers - T Series - Electronic Controls								
 	T4S	25	2 - 4	W	400/50/3 22.270	220/60/3 22.560	A B	
					230/50/1 22.970	220/60/1 22.560	A B	
				A	400/50/3 22.830	220/60/3 23.150	A B	
					230/50/1 23.590	220/60/1 23.180	A B	
Mantecatori orizzontali - Serie TITAN - Comandi elettronici / Horizontal Batch Freezers - TITAN Series - Electronic Controls								
 	TITAN 3S	35	2 - 6	W	400/50/3 29.440	220/60/3 29.890	A B	
				A	400/50/3 30.550	220/60/3 31.040	A B	
	TITAN 2	60	3 - 10	W	400/50/3 40.150	220/60/3 40.750	A B	
				A	400/50/3 42.100	220/60/3 42.700	A B D	
	TITAN 1	90	4 - 15	W	400/50/3 46.800	220/60/3 47.300	A B	
				A	400/50/3 49.130	220/60/3 49.650	A B E	
Mantecatori orizzontali - Serie TWIST - Lavaggio automatico / Horizontal Batch Freezers - TWIST Series - Automatic Washing System								
 	TWIST 35	35	2 - 6	W	400/50/3 35.450	220/60/3 35.800	-	
				A	400/50/3 36.550	220/60/3 36.900	-	
	TWIST 45	45	2,5 - 8	W	400/50/3 42.100	220/60/3 42.670	D	
	TWIST 60	60	3 - 10	W	400/50/3 46.490	220/60/3 47.050	D	
	TWIST 75	75	3,5 - 13	W	400/50/3 49.850	220/60/3 50.230	E	
	TWIST 100	100	4 - 15	W	400/50/3 52.900	220/60/3 53.400	E	
Macchine fornite con detergente/sanificante / Machines supplied with detergent/sanitizer								
Mantecatori orizzontali elettronici ad elevato overrun / High-overrun Electronic Horizontal Batch Freezers								
	FR260	60	5 - 15	W	400/50/3 30.600	220/60/3 30.850	-	
					-	-	220/60/1 30.850	-
				A	400/50/3 30.600	220/60/3 30.850	-	
					-	-	220/60/1 30.850	-
Mantecatori da pavimento: Accessori / Floor Standing Batch Freezers: Optionals								
A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / WiManager System, Industry 4.0 Ready							1.120	
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / Optional external antenna for Wimanager system							130	
D : condensatore aria remoto / Air Remote Condenser							4.380	
E : condensatore aria remoto / Air Remote Condenser							5.670	

MACCHINE COMBinate / COMBINED MACHINES

Modello Model	Prod. Prod. (kg/h)	Carica ciclo Cycle cap. (kg)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
Macchine combinate - Serie TWIN - Comandi elettronici / Combined Machines - TWIN Series - Electronic Controls						
TWIN 4	25	2 - 4	W	400/50/3 29.500	220/60/3 30.270	A B
			A	400/50/3 30.050	220/60/3 30.850	A B
TWIN 35	35	2 - 6	W	400/50/3 35.990	220/60/3 37.200	A B
TWIN 45	45	2,5 - 8	W	400/50/3 40.990	220/60/3 42.350	A B
TWIN 60	60	3 - 10	W	400/50/3 44.850	220/60/3 46.250	A B


 OPTIONAL


Macchine combinate - Serie TWIN CHEF - Comandi elettronici LCD / Combined Machines - TWIN CHEF Series - LCD Electronic Controls								
TWIN CHEF 35 LCD	35	2 - 6	W	400/50/3 43.300	220/60/3 44.500	A B	 OPTIONAL	
TWIN CHEF 45 LCD	45	2,5 - 8	W	400/50/3 48.350	220/60/3 49.400	A B		
TWIN CHEF 60 LCD	60	3 - 10	W	400/50/3 51.990	220/60/3 53.250	A B		

Macchine combinate: Accessori / Combined Machines: Optionals	Euro €
A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / <i>WiManager System, Industry 4.0 Ready</i>	1.120
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / <i>Optional external antenna for Wimanager system</i>	130

MONTAPANNA / CREAM WHIPPERS

Modello Model	Prod. Prod. (kg/h)	Carica ciclo Cycle cap. (kg)		 f = 50-60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
Montapanna - Serie KING - Lavaggio in passata + Lavaggio Automatico / Creme Whippers - KING Series - On stream washing + Automatic Washing						
KING	50	2,0	A	230/50-60/1 5.100	- -	-
<i>Macchina fornita con detergente/sanificante / Machine supplied with detergent/sanitizer</i>						



Montapanna - Serie KING - Lavaggio in passata + Lavaggio Automatico / Creme Whippers - KING Series - On stream washing + Automatic Washing						
KING	50	2,0	A	- -	115/60/1 5.210	-
<i>Macchina fornita con detergente/sanificante / Machine supplied with detergent/sanitizer</i>						



Montapanna - Serie KREAM - Comandi Elettronici / Creme Whippers - KREAM Series - Electronic Controls						
KREAM 2.5 E	50	2,5	A	230/50-60/1 4.390	- -	-



Montapanna - Serie KREAM - Comandi Elettronici / Creme Whippers - KREAM Series - Electronic Controls						
KREAM 2.5 E	50	2,5	A	- -	115/60/1 4.500	-



MACCHINE TRATTAMENTO MISCELA / HEAT TREATMENT MACHINES

Modello Model		Durata ciclo Time Cycle (min.)	Carica ciclo Cycle cap. (kg)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
Bollitore bagnomaria - comandi elettronici / Bain Marie Mix Heater - Electronic Controls							
 MIX 8		20	3 - 8	-	230/50/1 6.080	220/60/1 6.080	-



Pastorizzatori bagnomaria - Serie PEB - Comandi elettronici / Bain Marie Pasteurizers - PEB Series - Electronic Controls

 WiManager 4.0 OPTIONAL	PEB 30		120	15 - 30	W	400/50/3	16.450	-	-	A B
						230/50/1	16.990	220/60/1	17.450	A B
					A	400/50/3	17.450	-	-	A B
						230/50/1	17.990	220/60/1	18.500	A B
	PEB 60		120	20 - 60	W	400/50/3	21.750	220/60/3	22.100	A B D
	PEB 60 EMU	●	120	20 - 60	W	400/50/3	23.850	220/60/3	24.250	A B D
	PEB 130		120	40 - 130	W	400/50/3	31.450	220/60/3	32.530	A B E
	PEB 130 EMU	●	120	40 - 130	W	400/50/3	33.620	220/60/3	34.680	A B E



Macchine trattamento miscela: Accessori / Heat Treatment Machines: Optionals **Euro €**

A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / <i>WiManager System, Industry 4.0 Ready</i>	1.120
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / Optional external antenna for Wimanager system	130
D : condensatore aria remoto / <i>Air Remote Condenser</i>	4.380
E : condensatore aria remoto / <i>Air Remote Condenser</i>	5.670

CUOCICREMA / CREAM COOKERS

Modello <i>Model</i>	Durata ciclo <i>Time Cycle</i> (min.)	Carica ciclo <i>Cycle cap.</i> (kg)		 $f = 50$ Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 $f = 60$ Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori <i>Optionals</i>
-------------------------	---	---	---	--	--	-------------------------------

Cuocicrema - Serie CHEF - Comandi elettronici LCD / Creme cookers - CHEF Series - LCD Electronic Controls

  OPTIONAL	CHEF 12 LCD	60	3 - 12	W	400/50/3	19.350	220/60/3	19.900	A B
				A	400/50/3	20.190	220/60/3	20.790	A B
	CHEF 30 LCD	120	15 - 30	W	400/50/3	30.950	220/60/3	31.400	A B
				A	400/50/3	32.990	220/60/3	33.450	A B
	CHEF 60 LCD	120	30 - 55	W	400/50/3	36.990	220/60/3	38.200	A B D



Cuocicrema: Accessori / Cream Cookers: Optionals **Euro €**

A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / <i>WiManager System, Industry 4.0 Ready</i>	1.120
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / <i>Optional external antenna for Wimanager system</i>	130
D : condensatore aria remoto / <i>Air Remote Condenser</i>	4.380

BANCHI DI PRODUZIONE GELATO FRESCO / FRESH GELATO "MAKE AND SERVE" MACHINES

Modello Model	Prod. Prod. (kg/h)	Vasi Cylinders (n. x kg.)	❄	 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
------------------	--------------------------	---------------------------------	---	---	---	------------------------

Banco mantecatore 2 vasi in linea - Serie GX - Comandi elettronici / Counter Batch Freezer 2 Cylinders in Line - GX Series - Electronic Controls

GX2	25	2 x 2,5	W	400/50/3	17.600	-	-	A B H K
				230/50/1	19.300	220/60/1	19.300	A B H K
			A	400/50/3	16.850	-	-	A B H K
				230/50/1	18.500	220/60/1	18.500	A B H K

Sistema antiappannamento cupole Incluso / Anti Fog System for covers included

WiMANAGER
4.0
OPTIONAL

Banco mantecatore 4 vasi in linea - Serie GX - Comandi elettronici / Counter Batch Freezer 4 Cylinders in Line - GX Series - Electronic Controls

GX4	50	4 x 2,5	W	400/50/3	31.750	-	-	A B I K
				230/50/1	34.990	220/60/1	34.990	A B I K
			A	400/50/3	30.150	-	-	A B I K
				230/50/1	33.450	220/60/1	33.450	A B I K

Sistema antiappannamento cupole Incluso / Anti Fog System for covers included

WiMANAGER
4.0
OPTIONAL

Banco mantecatore 4 vasi - Serie GX - Comandi elettronici / Counter Batch Freezer 4 Cylinders - GX Series - Electronic Controls

GX4 Kompact	30	4 x 2,5	W	400/50/3	30.350	220/60/3	30.950	A B H K
			A	400/50/3	30.950	220/60/3	31.500	A B H K

Sistema antiappannamento cupole Incluso / Anti Fog System for covers included

WiMANAGER
4.0
OPTIONAL

Banco mantecatore 6 vasi - Serie GX - Comandi elettronici / Counter Batch Freezers 6 Cylinders - GX Series - Electronic Controls

GX6	45	6 x 2,5	W	400/50/3	44.650	220/60/3	45.490	A B J K
-----	----	---------	---	----------	--------	----------	--------	---------

Sistema antiappannamento cupole Incluso / Anti Fog System for covers included

WiMANAGER
4.0
OPTIONAL

Banco mantecatore 8 vasi - Serie GX - Comandi elettronici / Counter Batch Freezers 8 Cylinders - GX Series - Electronic Controls

GX8	60	8 x 2,5	W	400/50/3	57.650	220/60/3	58.750	A B J K
-----	----	---------	---	----------	--------	----------	--------	---------

Sistema antiappannamento cupole Incluso / Anti Fog System for covers included

WiMANAGER
4.0
OPTIONAL

Banchi di produzione gelato fresco: accessori / Fresh Gelato "Make and Serve" Machines: Optionals

A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / WiManager System, Industry 4.0 Ready	Euro €
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / Optional external antenna for Wimanager System	1.120
H : vetro protettivo GX2-GX4 Kompact / Safety Glass GX2-GX4 Kompact	130
I : vetro protettivo GX4 / Safety Glass GX4	720
J : vetro protettivo GX6-GX8 / Safety Glass GX6-GX8	850
K : carenatura con grafica / Graphic	920
su richiesta / on demand	

MACCHINE SOFT DA BANCO / COUNTER TOP SOFT SERVE MACHINES

Modello Model	 	Prod. Prod. (kg/h)	Vasche Hoppers (n. x lt.)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
------------------	---	--------------------------	---------------------------------	---	---	---	------------------------

1 Gusto - Serie Kiss / Single Flavour - Kiss Series





 OPTIONAL

KISS 1 G			20	1 x 12	W	400/50/3	14.430	220/60/3	14.690	A B L N P
						230/50/1	14.830	220/60/1	14.890	A B L N P
					A	400/50/3	14.430	220/60/3	14.690	A B L N P
						230/50/1	14.830	220/60/1	14.890	A B L N P
KISS 1 G EMU		●	20	1 x 12	W	400/50/3	15.200	220/60/3	15.460	A B L N P
						230/50/1	15.600	220/60/1	15.660	A B L N P
					A	400/50/3	15.200	220/60/3	15.460	A B L N P
						230/50/1	15.600	220/60/1	15.660	A B L N P
KISS 1 P		●	20	1 x 8	W	400/50/3	16.350	220/60/3	16.610	A B L N P
						230/50/1	16.750	220/60/1	16.810	A B L N P
					A	400/50/3	16.350	220/60/3	16.610	A B L N P
						230/50/1	16.750	220/60/1	16.810	A B L N P
KISS 1 P EMU		●	20	1 x 8	W	400/50/3	17.120	220/60/3	17.380	A B L N P
						230/50/1	17.520	220/60/1	17.580	A B L N P
		●			A	400/50/3	17.120	220/60/3	17.380	A B L N P
						230/50/1	17.520	220/60/1	17.580	A B L N P

1 Gusto per Yogurt - Serie Kiss / Single Flavour for Yogurt - Kiss Series

  OPTIONAL	KISS 1 YOGURT (P EMU)	●	●	20	1 x 8	W	400/50/3	17.120	220/60/3	17.380	A B L N P
							230/50/1	17.520	220/60/1	17.580	A B L N P
						A	400/50/3	17.120	220/60/3	17.380	A B L N P
							230/50/1	17.520	220/60/1	17.580	A B L N P

2 Gusti + Mix - Doppio controllo di consistenza - Serie Kiss / Two Flavours + Mix - Double Viscosity Control - Kiss Series

	KISS 3 G			40	2 x 12	W	400/50/3	21.800	220/60/3	22.150	B M O Q
						A	400/50/3	21.800	220/60/3	22.150	B M O Q
	KISS 3 G EMU		●	40	2 x 12	W	400/50/3	23.300	220/60/3	23.650	B M O Q
						A	400/50/3	23.300	220/60/3	23.650	B M O Q
	KISS 3 P		●	40	2 x 8	W	400/50/3	26.100	220/60/3	26.450	B M O Q
						A	400/50/3	26.100	220/60/3	26.450	B M O Q
	KISS 3 P EMU		● ●	40	2 x 8	W	400/50/3	27.600	220/60/3	27.950	B M O Q
						A	400/50/3	27.600	220/60/3	27.950	B M O Q

Macchine soft da banco: accessori / Counter top Soft Serve Machines: Optionals

	Euro €
A : sistema WiManager, conforme requisiti Industria 4.0 / WiManager System, Industry 4.0 Ready	1.120
B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / Optional external antenna for Wimanager system	130
L : agitatore in acciaio - 1 leva / Stainless Steel Beater - 1 Handle	750
M : agitatore in acciaio - 3 leve / Stainless Steel Beater - 3 Handles	1.530
N : sistema automatico ritorno leva - 1 leva / Automatic Handle Return System - 1 Handle	250
O : sistema automatico ritorno leva - 3 leve / Automatic Handle Return System - 3 Handles	410
P : portello con erogatori monoporzione - 1 leva / Door with Single-portion Dispenser - 1 Handle	su richiesta / on demand
Q : portello con erogatori monoporzione - 3 leve / Door with Single-portion Dispenser - 3 Handles	su richiesta / on demand

MACCHINE SOFT DA PAVIMENTO / FLOOR STANDING SOFT SERVE MACHINES

Modello Model			Prod. Prod. (kg/h)	Vasche Hoppers (n. x lt.)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
------------------	---	---	--------------------------	---------------------------------	---	---	--	------------------------

2 Gusti + Mix - Doppio controllo di consistenza - Serie Kiss / Two Flavours + Mix - Double Viscosity Control - Kiss Series

KISS 3 G VERTICAL			40	2 x 16	W	400/50/3	23.800	220/60/3	24.150	B M O Q
					A	400/50/3	23.800	220/60/3	24.150	B M O Q
KISS 3 G EMU VERTICAL		●	40	2 x 16	W	400/50/3	25.300	220/60/3	25.650	B M O Q
					A	400/50/3	25.300	220/60/3	25.650	B M O Q
KISS 3 P VERTICAL	●		40	2 x 12	W	400/50/3	28.350	220/60/3	28.700	B M O Q
					A	400/50/3	28.350	220/60/3	28.700	B M O Q
KISS 3 P EMU VERTICAL	●	●	40	2 x 12	W	400/50/3	29.850	220/60/3	30.200	B M O Q
					A	400/50/3	29.850	220/60/3	30.200	B M O Q



2 Gusti + Mix - Doppio controllo di consistenza - Serie Klass XL / Two Flavours + Mix - Double Viscosity Control - Klass XL Series

KLASS XL 222 P	●		80	2 x 24	W	400/50/3	su richiesta on demand	220/60/3	su richiesta on demand	B
					A	400/50/3	su richiesta on demand	220/60/3	su richiesta on demand	B
KLASS XL 222 P EMU	●	●	80	2 x 24	W	400/50/3	su richiesta on demand	220/60/3	su richiesta on demand	B
					A	400/50/3	su richiesta on demand	220/60/3	su richiesta on demand	B



3 Gusti + 2 Mix - Triplo controllo di consistenza - Serie Kiss / Three Flavours + Two Mix - Triple Viscosity Control - Kiss Series

KISS 5 G			72	3 x 16	W	400/50/3	36.750	220/60/3	37.200	B
					A	400/50/3	36.750	220/60/3	37.200	B
KISS 5 G EMU		●	72	3 x 16	W	400/50/3	38.990	220/60/3	39.450	B
					A	400/50/3	38.990	220/60/3	39.450	B
KISS 5 P	●		72	3 x 12	W	400/50/3	43.500	220/60/3	43.950	B
					A	400/50/3	43.500	220/60/3	43.950	B
KISS 5 P EMU	●	●	72	3 x 12	W	400/50/3	45.750	220/60/3	46.200	B
					A	400/50/3	45.750	220/60/3	46.200	B



Macchine soft da pavimento: accessori / Floor Standing Soft Serve Machines: Optionals

B : antenna opzionale esterna per sistema Wimanager / Optional external antenna for Wimanager system	Euro €
M : agitatore in acciaio - 3 leve / Stainless Steel Beater - 3 Handles	130
O : sistema automatico ritorno leva - 3 leve / Automatic Handle Return System - 3 Handles	1.530
Q : portello con erogatori monoporzione - 3 leve / Door with Single-portion Dispenser - 3 Handles	410
	su richiesta / on demand

MACCHINE SOFT DA PAVIMENTO / FLOOR STANDING SOFT SERVE MACHINES

Modello Model			Prod. Prod. (kg/h)	Vasche Hoppers (n. x lt.)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
------------------	---	---	--------------------------	---------------------------------	---	---	---	------------------------

2 Gusti + Mix - Doppio controllo di consistenza - Serie Kiss / Two Flavours + Mix - Double Viscosity Control - Kiss Series

 	KISS 3 VERTICAL TOUCH (P EMU)	●	●	40	2 x 12	W	400/50/3	30.700	220/60/3	31.150	M O Q
						A	400/50/3	30.700	220/60/3	31.150	M O Q

3 Gusti + 2 Mix - Triplo controllo di consistenza - Serie Kiss / Three Flavours + Two Mix - Triple Viscosity Control - Kiss Series

 	KISS 5 TOUCH (P EMU)	●	●	72	3 x 12	W	400/50/3	46.650	220/60/3	47.100	-
						A	400/50/3	46.650	220/60/3	47.100	-

Macchine soft da pavimento: accessori / Floor Standing Soft Serve Machines: Optionals

M : agitatore in acciaio - 3 leve / Stainless Steel Beater - 3 Handles	Euro €
O : sistema automatico ritorno leva - 3 leve / Automatic Handle Return System - 3 Handles	1.530
Q : portello con erogatori monoporzione - 3 leve / Door with Single-portion Dispenser - 3 Handles	410
	su richiesta / on demand

MACCHINE SOFT AUTOPASTORIZZANTI / HEAT TREATMENT SOFT SERVE MACHINES

Modello Model			Prod. Prod. (kg/h)	Vasche Hoppers (n. x lt.)		 f = 50 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	 f = 60 Hz (V/Hz/Ph) Euro €	Accessori Optionals
------------------	---	---	--------------------------	---------------------------------	---	---	---	------------------------

1 Gusto - Serie KEY / Single Flavour - KEY Series

 	KEY 1	●	●	20	1 x 12	A	400/50/3	19.900	-	-	N P
							230/50/1	19.900	220/60/1	20.500	N P

2 Gusti + Mix - Doppio controllo di consistenza - Serie KEY / Two Flavours + Mix - Double Viscosity Control - KEY Series

 	KEY 3	●	●	40	2 x 12	W	400/50/3	33.800	220/60/3	34.300	O Q
						A	400/50/3	33.800	220/60/3	34.300	O Q

Macchine soft autopastorizzanti: accessori / Heat treatment Soft Serve Machines: Optionals

N : sistema automatico ritorno leva - 1 leva / Automatic Handle Return System - 1 Handle	Euro €
O : sistema automatico ritorno leva - 3 leve / Automatic Handle Return System - 3 Handles	250
P : portello con erogatori monoporzione - 1 leva / Door with Single-portion Dispenser - 1 Handle	410
Q : portello con erogatori monoporzione - 3 leve / Door with Single-portion Dispenser - 3 Handles	su richiesta / on demand
	su richiesta / on demand

OmniAT

