

LA PICCOLA

Macchine 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

Macchina professionale da banco dall'ingombro minimo e dal design essenziale, questa mini-soft è stata pensata per adattarsi facilmente a qualsiasi contesto commerciale. Semplice nell'utilizzo e nella pulizia, La Piccola permette di ottenere un prodotto espresso di alta qualità e diversificare l'offerta, massimizzando i profitti.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

Dimensioni ridotte, ideali per un'ampia varietà di attività.

Velocità dell'agitatore nel cilindro regolabile tramite inverter per programmi di produzione e ricette.

Gas refrigerante ecologico e circuito frigorifero ad alta efficienza che permette di ottimizzare i consumi energetici.

Touchscreen da 7" con interfaccia grafica proprietaria intelligente.

LED frontale per l'indicazione dello stato della macchina.

Avviso di basso livello prodotto nella vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

Menu ricette che consente all'operatore di dedicare a ciascun prodotto la regolazione ideale di produzione e conservazione.

Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni.

Sistema CTS (brevettato): un vero e proprio assistente elettronico che previene i malfunzionamenti, intervenendo in caso di eventuale utilizzo errato da parte dell'operatore.

Ripristino automatico della funzione attiva al ritorno dell'alimentazione elettrica dopo un'interruzione di corrente / blackout.

Pannelli ed elementi di chiusura sviluppati per consentire la massima accessibilità ai componenti interni per la manutenzione.

Interruttore di sicurezza ON-OFF che scollega i carichi di alimentazione elettrica.

Condotto di scarico interno che confluisce direttamente nel cassetto raccogliocce frontale e che facilita pulizia e svuotamento.

Possibilità di impostare allarmi e/o blocchi macchina, guidando l'operatore nel rispetto di tutte le procedure che garantiscono la massima igiene della macchina e del prodotto.

Menu cronologia eventi e allarmi, gestione delle variabili.

Sistema IOT sviluppato da Frigomat per la verifica e il controllo da remoto della macchina che tramite cloud permette di verificare la cronologia eventi/allarmi.



DESCRIPTION

A professional countertop machine with a minimal footprint and essential design, this mini-soft serve unit has been designed to easily fit into any commercial environment. Simple to use and clean, La Piccola allows you to obtain a high-quality express product and diversify your offer, maximizing profits.

FEATURES AND PLUSES

Small dimensions, ideal for a wide variety of businesses.

Inverter-adjustable barrel beater speed for production programs and recipes.

Eco-friendly gas and high-efficiency refrigeration circuit to optimize energy consumption.

7" touch screen with smart proprietary graphic interface. Front led light for machine status indication.

Front led light for machine status indication.

Warning for low product level in the tank with automatic stop of the dispensing upon reaching the min. level.

Recipe menu which allows the operator to devote to each product an ideal regulation of production and preservation.

Possibility to set the servings count.

CTS system (patented): a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.

Automatic restoration of active function when power supply is restored after power outage / blackout.

Panels and closing elements developed to allow maximum accessibility to internal components for maintenance.

Safety ON-OFF switch which disconnects electrical power loads. Internal drain duct flowing directly into the front drip tray to ease cleaning and emptying.

Internal drain duct flowing directly into the front drip tray to ease cleaning and emptying.

Possibility to set alarms and/or blocking alarms, guiding the operator through the compliance with all procedures ensuring the maximum machine and product hygiene.

Event and alarm chronology menu, variables management.

IoT system developed by FRIGOMAT for remote machine monitoring and control, featuring cloud-based event and alarm history tracking.



BESCHREIBUNG

Dieses professionelle Tischgerät mit minimalem Platzbedarf und essenziellem Design wurde entwickelt, um sich problemlos in jedes geschäftliche Umfeld einzufügen. Einfach in der Bedienung und Reinigung, ermöglicht La Piccola die Herstellung eines hochwertigen Softeises (Express-Eis), diversifiziert das Angebot und maximiert die Gewinne.

MERKMALE UND STÄRKEN

Geringe Abmessungen, ideal für eine Vielzahl von Betrieben.

Inverter-gesteuerte Rührwerksgeschwindigkeit im Zylinder für Produktionsprogramme und Rezepte.

Umweltfreundliches Kältemittel und hocheffizienter Kältekreislauf zur Optimierung des Energieverbrauchs.

7"-Touchscreen mit intelligenter, proprietärer grafischer Benutzeroberfläche.

LED-Front-Leuchte zur Anzeige des Maschinenstatus.

Warnung bei geringem Produktstand in der Wanne mit automatischem Ausgabestopp bei Erreichen des Mindestfüllstands.

Rezeptmenü, das dem Bediener die ideale Einstellung von Produktion und Konservierung für jedes Produkt ermöglicht.

Möglichkeit zur Einstellung des Portionszählers.

CTS-System (patentiert): Ein echter elektronischer Assistent, der Fehlfunktionen vorbeugt und bei eventueller Fehlbedienung durch den Bediener eingreift.

Automatische Wiederaufnahme der aktiven Funktion bei Wiederherstellung der Stromversorgung nach einem Stromausfall / Blackout.

Paneele und Verschlusselemente, die so entwickelt wurden, dass sie maximale Zugänglichkeit zu den internen Komponenten für die Wartung bieten.

ON-OFF-Sicherheitsschalter, der die elektrischen Verbraucher vom Stromnetz trennt.

Interne Ablaufleitung, die direkt in die frontseitige Tropfschale mündet und die Reinigung sowie Entleerung erleichtert.

Möglichkeit zur Einstellung von Alarmen und/oder Blockieralarmen, um den Bediener durch die Einhaltung aller Verfahren zu führen, die maximale Maschinen- und Produkthygiene gewährleisten.

Menü für Ereignis- und Alarmhistorie, Variablenverwaltung.

Ein von FRIGOMAT entwickeltes IoT-System zur Fernüberwachung und -steuerung der Maschine, das über die Cloud die Einsicht in die Ereignis- und Alarmhistorie ermöglicht.



DESCRIPTION

Machine professionnelle de comptoir au design essentiel et à l'encombrement minimal, cette mini-machine à glace soft a été conçue pour s'adapter facilement à tout contexte commercial. Simple à utiliser et à nettoyer, La Piccola permet d'obtenir un produit express de haute qualité et de diversifier l'offre, tout en maximisant les profits.

CARACTÉRISTIQUES ET POINTS FORTS

Dimensions réduites, idéales pour une grande variété d'établissements.

Vitesse de l'agitateur dans le cylindre réglable par inverter pour les programmes de production et les recettes.

Gaz réfrigérant écologique et circuit frigorifique à haute efficacité permettant d'optimiser la consommation d'énergie.

Écran tactile de 7" avec interface graphique propriétaire intelligente.

Voyant LED frontal pour l'indication de l'état de la machine.

Message de sous-niveau du produit dans la cuve avec arrêt automatique du débit lorsque le niveau minimum est atteint.

Menu recettes permettant à l'opérateur de dédié à chaque produit un réglage idéal de production et de conservation.

Possibilité de configurer le compteur de portions.

Système CTS (breveté) : un véritable assistant électronique qui prévient les défaillances en intervenant en cas d'éventuelle mauvaise utilisation par l'opérateur.

Restauration automatique de la fonction active lors du rétablissement de l'alimentation électrique après une coupure de courant / un blackout.

Panneaux et éléments de fermeture développés pour permettre une accessibilité maximale aux composants internes pour la maintenance.

Interrupteur de sécurité ON-OFF qui déconnecte les charges d'alimentation électrique.

Conduit d'évacuation interne qui se déverse directement dans le bac d'égouttement frontal et facilite le nettoyage et la vidange.

Possibilité de configurer des alarmes et/ou des blocages machine, guidant l'opérateur dans le respect de toutes les procédures garantissant l'hygiène maximale de la machine et du produit.

Menu chronologie des événements et des alarmes, gestion des variables.

Système IoT développé par FRIGOMAT pour la surveillance et le contrôle à distance de la machine qui, via le cloud, permet de vérifier l'historique des événements et des alarmes.



DESCRIPCIÓN

Máquina profesional de mesa de dimensiones mínimas y diseño esencial, esta mini-soft ha sido pensada para adaptarse fácilmente a cualquier entorno comercial. Sencilla de usar y de limpiar, La Piccola permite obtener un producto exprés de alta calidad y diversificar la oferta, maximizando los beneficios.

CARACTERÍSTICAS Y PUNTOS DE FUERZA

Dimensiones reducidas, ideales para una amplia variedad de negocios.

Velocidad del agitador en el cilindro regulable mediante inversor para programas de producción y recetas.

Gas refrigerante ecológico y circuito frigorífico de alta eficiencia que permite optimizar el consumo energético.

Pantalla táctil de 7" con interfaz gráfica propietaria inteligente.

Luz LED frontal para la indicación del estado de la máquina.

Aviso de bajo nivel de producto en la cuba con parada automática de la dispensación al alcanzar el nivel mínimo.

Menú de recetas que permite al operador asignar a cada producto una regulación ideal de producción y conservación.

Posibilidad de configurar el contador de porciones.

Sistema CTS (patentado): un verdadero asistente electrónico que previene anomalías, interviniendo en caso de un posible uso incorrecto por parte del operador.

Restablecimiento automático de la función activa al volver el suministro eléctrico tras un corte de energía / apagón.

Paneles y elementos de cierre desarrollados para permitir la máxima accesibilidad a los componentes internos para el mantenimiento.

Interruptor de seguridad ON-OFF que desconecta las cargas de alimentación eléctrica.

Conducto de desagüe interno que fluye directamente a la bandeja antigoteo frontal, facilitando la limpieza y el vaciado.

Posibilidad de configurar alarmas y/o alarmas de bloqueo, guiando al operador en el cumplimiento de todos los procedimientos que garantizan la máxima higiene de la máquina y del producto.

Menú de cronología de eventos y alarmas, gestión de variables. Sistema IoT con sistema cloud.

Sistema IoT desarrollado por Frigomat para la verificación y el control remoto de la máquina que, a través de la nube, permite consultar la cronología de eventos y alarmas.



Pannello di controllo touch screen

Touch screen control panel

Kontrolltafel

Tableau de commande

Panel de control



Mescolatore in acciaio con controaggitatore e pattini raschianti mobili

Stainless beater with counter-agitator and movable scraper blade

Edelstahl-Rührwerk mit Gegenrührwerk und mobilen Schabern

Malaxeur en acier inox avec contre-agitateur et patins racleurs mobiles

Agitador en acero inoxidable con contra-agitador y patines rascadores móviles



Inverter di regolazione velocità motore mescolatore

Barrel beater setting motor speed inverter

Wechselrichter zur Drehzahlsteuerung des Rührwerksmotors

Barrell beater setting motor speed inverter

Inversor para regular la velocidad del motor agitador



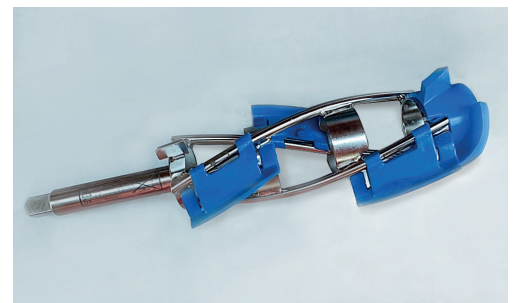
Agitatore vasca (optional)

Hopper agitator (optional)

Rührwerk im Becken (optional)

Agitateur dans la cuve (optionnel)

Agitador en la cuba (opcional)



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS											
Modello Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälter Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation 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
La Piccola			10 - 133	1 x 5	A	230V / 50Hz / 1 / 1,3kW	220V / 60Hz / 1 / 1,3kW	28	50-78	76	55
						-	115V / 60Hz / 1 / 1,3kW	28	50-78	76	55
La Piccola EMU	•		10 - 133	1 x 5	A	230V / 50Hz / 1 / 1,3kW	220V / 60Hz / 1 / 1,3kW	28	50-78	76	55
						-	115V / 60Hz / 1 / 1,3kW	28	50-78	76	55

Legenda • Key

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

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.

