



Machine à glace professionnelle KEY 3 de chez Frigomat

DESCRIPTION:

La machine à glace KEY 3 double cuve sur pieds allie performance, simplicité et hygiène. Elle produit jusqu'à 40 kg de glace par heure, avec une texture onctueuse et homogène grâce à son agitateur intelligent et ses racles mobiles. Possibilité de réaliser deux saveurs à la fois.

Sa fonction d'auto pasteurisation garantit une hygiène irréprochable, tandis que son écran tactile intuitif et le Wi-Manager 4.0 permettent de contrôler vos productions à distance, même depuis votre smartphone.

Parfaite pour les glaciers, restaurants, cafés et food trucks, la KEY1 transforme chaque service en une expérience délicieuse pour vos clients, tout en simplifiant la gestion de votre production.

Le modèle KEY 3 de comptoir existe aussi, plus compacte

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail
Production horaire	Jusqu'à 40 kg de glace soft par heure
Capacité du réservoir	2 x 12 litres
Type de refroidissement	Air ou eau
Alimentation électrique	Triphasé : 380-415 V / 50 Hz
Puissance	4 kW
Courant	18 A (air) ou 7 A (eau)
Poids	260 kg
Dimensions (L x P x H)	50,3 x 80,8 x 149,5 cm
Composants	Acier inoxydable

EN SAVOIR PLUS:

Avec la Frigomat KEY 3, chaque service devient une expérience gastronomique grâce à la variété de textures de glace soft qu'elle permet d'obtenir. Son agitateur en acier

inoxydable avec racles mobiles assure une consistance crémeuse, onctueuse ou plus ferme, selon vos préférences et les recettes choisies.

La machine intègre également une fonction d'auto pasteurisation à gaz chaud, qui élimine les bactéries et garantit une hygiène parfaite à chaque cycle, tout en réduisant le temps et les efforts de nettoyage.

La version à air se branche sur une prise monophasée 230 V, typique des petits commerces ou laboratoires artisanaux tandis que la version à eau nécessite une alimentation triphasée 400 V, plus stable et adaptée à une production intensive.

L'entretien quotidien est simplifié grâce à des composants faciles à démonter et à nettoyer, un circuit frigorifique performant et un système de prévention des erreurs d'utilisation, assurant ainsi une machine durable et fiable pour les professionnels de la restauration et les glaciers exigeants.

Foire aux questions:

La machine est-elle facile à nettoyer ?

Oui ! Grâce à sa fonction de pasteurisation automatique Hot Gas, la KEY 3 assure une désinfection complète du circuit produit, de la pompe et des cuves. Cela réduit la fréquence de nettoyage manuel et garantit une hygiène irréprochable.

La KEY3 peut-elle être utilisée à distance ?

Oui, grâce au Wi-Manager 4.0 et à l'application Frigomat4U, vous pouvez surveiller et gérer la production à distance.

Peut-on personnaliser les recettes de glace ?

Absolument ! L'interface tactile permet d'utiliser la fonction "Creative" pour créer des recettes personnalisées et ajuster la texture et la consistance.

Quels types de glaces peut-on produire ?

La Frigomat KEY 3 permet de réaliser une grande variété de produits glacés : des glaces à l'italienne (soft), des frozen yogurts, des glaces artisanales traditionnelles, des crèmes glacées ou des desserts glacés personnalisés.

La machine est-elle silencieuse ?

Oui, son système de refroidissement par air et son moteur optimisé limitent le bruit, parfait pour un environnement commercial.