



Machine à glace KEY 1 de chez Frigomat

DESCRIPTION:

La machine à glace KEY 1 monoflavour de comptoir allie performance, simplicité et hygiène. Compacte mais puissante, elle produit jusqu'à 20 kg de glace par heure, avec une texture onctueuse et homogène grâce à son agitateur intelligent et ses racles mobiles.

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 existe aussi, pour une production accrue.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail
Production horaire	Jusqu'à 20 kg de glace soft par heure
Capacité du réservoir	12 litres
Type de refroidissement	Air (refroidissement par air)
Alimentation électrique	Triphasé : 380-415 V / 50 Hz ou Monophasé 220-240 V / 50 Hz
Puissance	1,6 kW
Courant	16 A
Poids	Triphasé : 135 kg ou Monophasé : 140 kg
Dimensions (L x P x H)	40,9 x 84,8 x 90,2 cm
Composants	Acier inoxydable

EN SAVOIR PLUS:

Avec la Frigomat KEY1, 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.

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 adaptée aux petites surfaces ?

Oui, son format compact sur comptoir permet de l'intégrer facilement dans les cuisines ou points de vente avec un espace limité.

La KEY1 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.

Quelle est la durée d'un cycle de pasteurisation ?

Chaque cycle dure environ 30 à 60 minutes, selon le programme sélectionné et la quantité de mélange.

La machine est-elle silencieuse ?

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