



La Piccola de chez Frigomat

DESCRIPTION:

La Piccola de Frigomat est la solution parfaite pour les artisans glaciers, cafés, restaurants et commerces souhaitant produire une glace artisanale de qualité professionnelle sans sacrifier l'espace. Avec son design compact et moderne, cette machine à glace italienne allie efficacité, robustesse et praticité.

Grâce à sa technologie avancée, La Piccola garantit un mélange homogène et une texture crémeuse à chaque préparation. Sa capacité modulable permet de réaliser différentes tailles de portions, adaptées à vos besoins quotidiens. Facile à nettoyer et à entretenir, elle est conçue pour une utilisation intensive tout en restant simple et intuitive.

SPÉCIFICATIONS:

Caractéristique	Détail
Modèle	La Piccola
Type	Machine à glace italienne (soft)
Capacité du réservoir	5 L
Production horaire	8-10 kg / h
Temps de production	Environ 12 à 15 minutes
Alimentation électrique	230 V / 50 Hz 1 phase
Refroidissement	Air (
Dimensions (L x P x H)	280 x 500-780 x 760 mm
Poids	55 kg
Structure	Acier inoxydable
Type de commande	Manuelle (poignée)
Applications recommandées	Glaces artisanales, sorbets, yaourts glacés, granités
Caractéristiques supplémentaires	Système de nettoyage automatique, panneau de commande numérique, alarme de température

EN SAVOIR PLUS:

La Piccola de Frigomat est conçue pour offrir aux professionnels et passionnés de glace artisanale une expérience complète et intuitive. Elle fonctionne grâce à un système de

refroidissement performant qui garantit une congélation rapide et uniforme de vos préparations, éliminant la formation de cristaux et assurant une texture crémeuse à souhait. Son mélange automatique maintient la préparation en mouvement constante, ce qui permet d'incorporer correctement les arômes, les fruits ou les inclusions, pour un résultat homogène à chaque cycle.

Le panneau de commande de La Piccola est intuitif et modulable, permettant de choisir la durée de préparation, la consistance souhaitée et le type de recette — que ce soit glace, sorbet ou yaourt glacé.

Compacte mais robuste, La Piccola se distingue par sa structure en acier inoxydable, résistante et facile à intégrer dans des espaces réduits comme des vitrines de café, restaurants ou petites boutiques de glaces. Malgré sa taille compacte, elle offre une production professionnelle, capable de générer jusqu'à 10 kg de glace par heure, permettant ainsi de répondre efficacement aux besoins des clients tout au long de la journée.

Foire aux questions:

La machine est-elle adaptée aux petits espaces ?

Oui, son design compact et vertical permet de l'installer facilement dans les cafés, restaurants ou petites vitrines de glaces.

Peut-on ajuster la consistance de la glace ?

Oui, grâce au panneau de commande intuitif, il est possible de sélectionner la durée et la consistance de la préparation, du sorbet léger à la glace très crémeuse.

La machine peut-elle fonctionner toute la journée ?

Oui, La Piccola est conçue pour un usage intensif, capable de produire de manière continue des glaces et sorbets tout en restant fiable et facile à entretenir.

Quelle est la durée de vie moyenne de la machine ?

Avec un entretien régulier, La Piccola a une durée de vie de 10 à 15 ans, ce qui en fait un investissement durable pour les professionnels.

Quels types de nettoyage sont nécessaires après chaque utilisation ?

Il est recommandé de réaliser un rinçage rapide après chaque cycle et un nettoyage complet quotidien pour assurer la longévité et l'hygiène.