



K So

Caratteristiche

Macchina per gelato soft e frozen yogurt, ideale per piccoli spazi. Le dimensioni compatte e le tecnologie implementate rendono K Soft una delle più piccole e silenziose nel suo segmento di mercato.

K Soft è disponibile nella versione a **gravità o a pompa**. Il sistema di produzione a POMPA consente all'attivazione della macchina di incorporare più aria – **alto overrun** – e quindi

il gelato erogato è più leggero e soffice. L'elevato overrun garantisce una marginalità più alta.

K Soft ha un design elegante perfetto per essere posizionato sul bancone di un bar, grazie al bianco glaciale dei pannelli in acciaio inossidabile, al nero lucido delle plastiche e alla tastiera comandi capacitive frontale illuminata a led. La vasca è refrigerata pertanto il

prodotto viene immesso nel cilindro di congelamento già freddo; questo sistema riduce i tempi di erogazione del prodotto, migliorandone le performance.

Features

K Soft is the small-sized counter machine for the preparation of Soft Serve Ice Cream and Frozen Yogurt. This equipment is one of the smallest and most silent soft serve machines. K Soft is a compact counter top unit, perfect for small spaces, available with gravity or pump feeding system. The PUMP feeding system allows the equipment to incorporate more

air - high overrun - and therefore the dispensed ice cream is lighter and softer. The high overrun ensures a higher margin.
K Soft has an elegant design perfect to be placed on the counter of a bar or business, thanks to the glacial white of the stainless steel panels, the glossy black of the plastics and the capacitive led-lit front panel.

The hopper is cooled: the product cools down before reaching the freezing cylinder. Improving performance as the time to dispense Soft Serve Ice Cream and Frozen Yogurt is reduced.



STANDARD SPECIFICATIONS	POMPA - PUMP	GRAVITÀ - GRAVITY
Capacità vasca - <i>Tank capacity (l)</i>	2	2,5
Capacità cilindro - <i>Cylinder volume (l)</i>	1	1
Condensazione - <i>Condensation</i>	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - <i>Production system</i>	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento <i>Control System</i>	Elett omeccanico <i>Electromechanical</i>	Elett omeccanico <i>Electromechanical</i>
Produzione oraria coni da 75 gr <i>75 gr cones hourly production</i>	70 pz - 70 pcs	65 pz - 65 pcs
Dimensioni (LxPxA) <i>Dimensions (WxDxH) (cm)</i>	240 x 580 x 700	240 x 580 x 700
Peso - <i>Weight (kg)</i>	64	59
Imballo (LxPxA) <i>Packaging (WxDxH) (cm)</i>	300 x 640 x 760	300 x 640 x 760
Peso Imballo <i>Packaging Weight (kg)</i>	69	64
Potenza Nominale - <i>Rated Output Pn* [kW]</i>	220/240 V 1PH = 0,9	220/240 V 1PH = 0,9
Corrente Massima Assorbita - <i>Maximum Absorbed Power I* [A]</i>	220/240 V 1PH = 5,3	220/240 V 1PH = 5,3
Gas refrigerante - <i>Refrigerating gas</i>	R 452 a	R 452 a
Cilindro di mantecazione - <i>Freezing cylinder</i>	3 diversi livelli di consistenza prodotto <i>3 different product consistency levels</i>	3 diversi livelli di consistenza prodotto <i>3 different product consistency levels</i>
Agitatore nella vasca - <i>Tank agitator</i>	Sì - Yes	Sì - Yes
Defrost notturno <i>Night defrost</i>	Sì - Yes	Sì - Yes