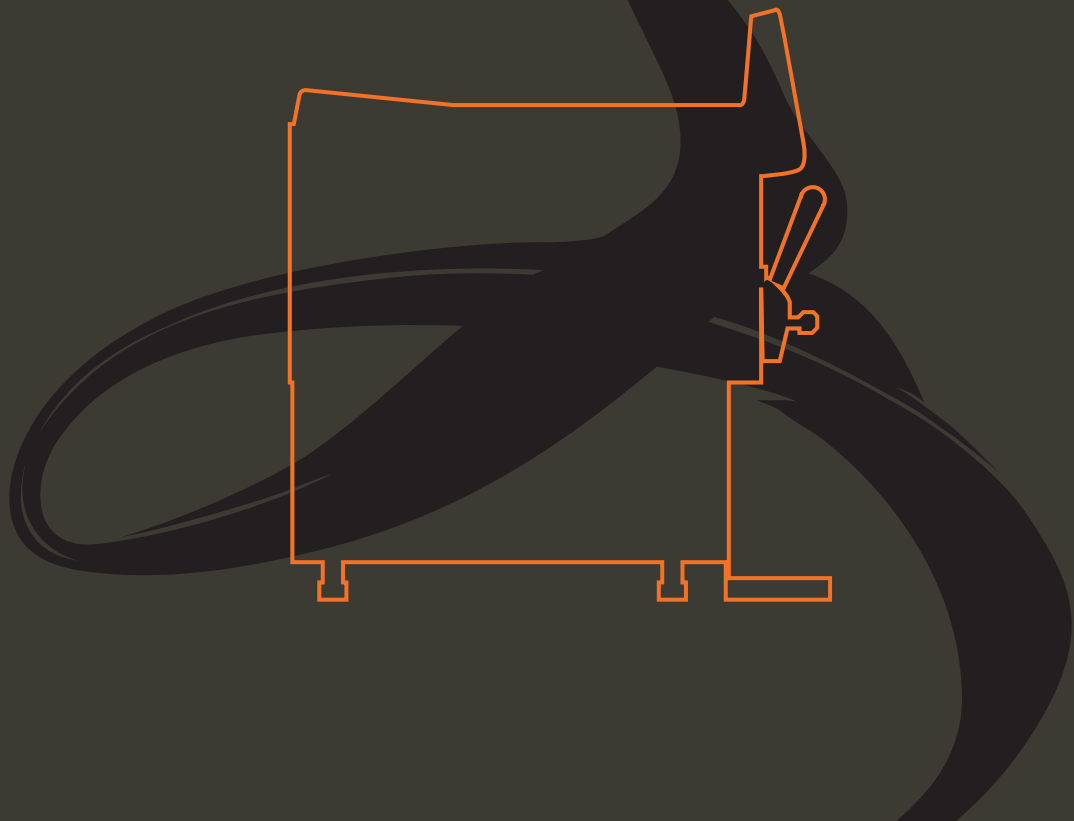


FRIGOMAT



LA PICCOLA

Boost Your Business!

La Piccola

alla fine degli anni '60, con l'intuizione delle possibilità di un mercato mondiale in continua espansione,
Frigomat inizia la sua storia di eccellenza Made in Italy
con il lancio di macchine all'avanguardia
per la produzione di gelato soft.

Oggi, con La Piccola, l'evoluzione si fa storia:
Esperienza, Tecnologia, Innovazione e Passione
si fondono in questo nuovo modello che non solo rappresenta la forza e la qualità
di un brand riconosciuto a livello mondiale,
ma semplicemente...
Soddisfa la voglia di gelato.

Dalla ristorazione al catering, dalla caffetteria alla pasticceria,
La Piccola è adatta a tutti i professionisti che
vogliono proporre un dessert di qualità

Una nuova storia per il gelato soft,
firmata

Frigomat

La Piccola

*In the late 1960s, realizing the potential of an ever-expanding global market,
Frigomat began its journey as a Made in Italy excellence
by launching cutting-edge machines to produce soft ice cream.*

*Today, with La Piccola, evolution becomes history: Experience, Technology, Innovation and Passion merge into a new model
that not only continues to represent the strength and quality of a globally recognized brand, but simply...
satisfies the craving for ice cream.*

*From restaurants to catering, from cafes to pastry shops, La Piccola is suitable for all professionals who would like to offer high-quality desserts.
A new story for soft ice cream, written by*

Frigomat



SMALL

Un piccolo investimento per un grande valore aggiunto

Macchina professionale da banco dalle dimensioni ridotte e dal design essenziale, è pensata per adattarsi facilmente a qualsiasi contesto commerciale.

Semplice nell'utilizzo e nella pulizia, permette di servire un gelato espresso cremoso garantendo un'esperienza di gusto fresca e autentica in ogni momento.

Grazie alla sua praticità e versatilità, è l'alleato perfetto per offrire un tocco dolce e artigianale, anche negli spazi più piccoli.

A small investment for great added value

A professional countertop machine with compact dimensions and a minimalist design, conceived to easily adapt to any commercial setting.

Easy to use and clean, it allows you to serve creamy express ice cream, guaranteeing a fresh and authentic taste experience every time.

Thanks to its practicality and versatility, it is the perfect ally for offering a sweet and artisanal touch, even in the smallest of spaces.



Produzione
Production

8-10 kg/h



Capacità Vasca
Hopper Capacity

5 lt.



SMART



Sistema lot di controllo remoto macchina con tecnologia cloud.

lot remote machine control system with cloud technology.



Interfaccia touch screen 7": gestione variabili, cronologia eventi.

7" touch screen interface: variables management, event chronologies.



Luce led frontale di segnalazione stato macchina.

Frontal light led, status machine.



Refrigerante naturale (R290 < 100gr).

Natural refrigerant (R290 < 100gr).



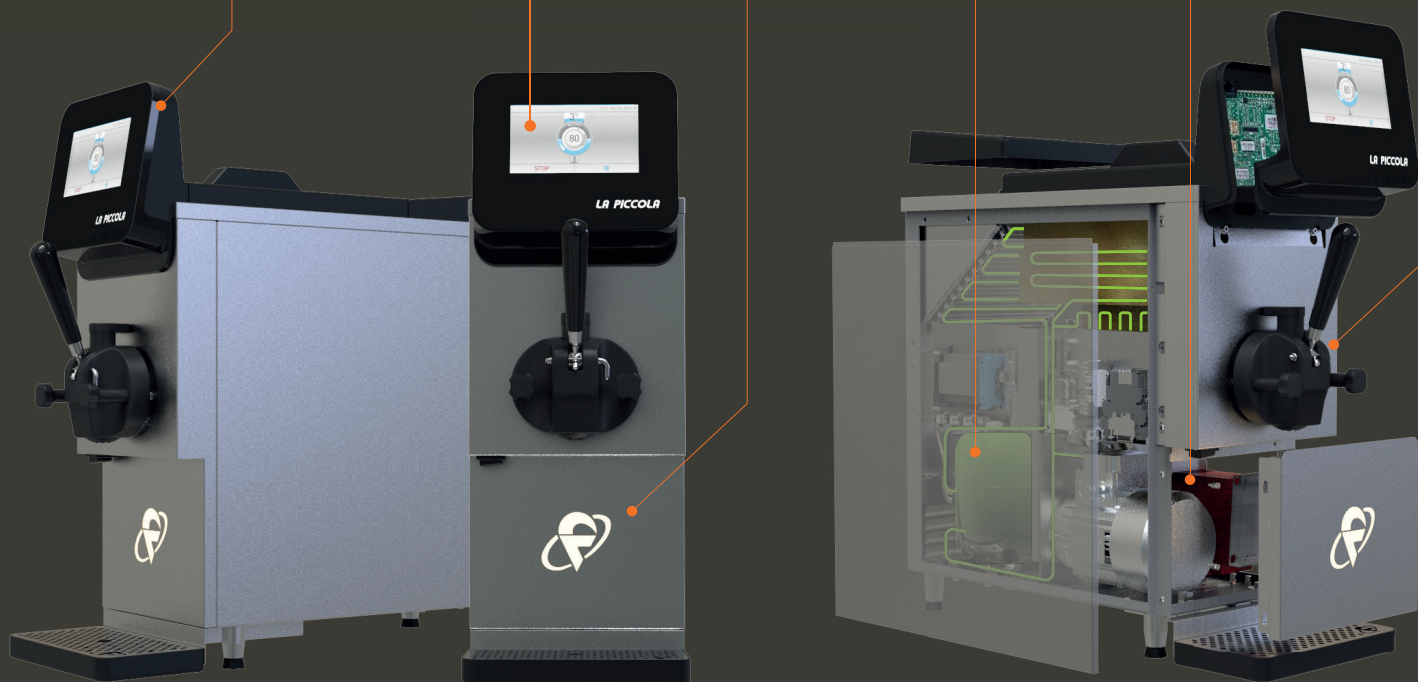
Inverter di regolazione velocità motore mescolatore.

Barrell beater setting motor speed inverter.



Mescolatore in acciaio inox con controaggitatore e pattini raschianti mobili.

Stainless steel beater with counter-agitator and movable scraper blades.



Dimensioni
Dimensions

280 mm x 500-780 mm x 760H mm



Peso
Weight

55 kg



SOFT

La scelta vincente per un prodotto goloso e veloce da servire

Uno strumento professionale che consente di produrre il vero gelato soft: fresco, piacevole e dalla consistenza cremosa e vellutata che si scioglie in bocca.

La piccola è perfetta per ogni stagione: oltre al gelato permette di offrire anche frozen yogurt, sorbetti, semifreddi e mousse.

Il suo gelato si presta ad essere guarnito con diversi topping ed è ideale come base per creare vari dessert, permettendo di personalizzare e massimizzare l'offerta.

The winning choice for a delicious product that is quick to serve

A professional tool that allows you to produce real soft ice cream: fresh, pleasant, and with a creamy, velvety texture that melts in your mouth.

La Piccola is perfect for every season: in addition to ice cream, it can also be used to make frozen yogurt, sorbets, semifreddi, and mousses.

Its ice cream can be garnished with various toppings and is ideal as a base for creating various desserts, allowing you to customize and maximize your offering.



**Dati elettrici
Power Supply**

230 V/50Hz/1 1.3 kW 7.5 A *

** altre alimentazioni a richiesta / other voltages on request*



**Refrigerazione
Refrigeration**

Air



FRIGOMAT S.r.l.
Via 1° Maggio 28
26862 Guardamiglio (LO) Italia
tel. +39 0377 415011
www.frigomat.com
frigomat@frigomat.com