



KARMA

Caratteristiche

Macchina per gelato soft e frozen yogurt da banco, KARMA è l'ideale per quegli esercizi che vogliono ampliare la propria offerta commerciale, senza ricorrere a ingenti investimenti in attrezzature sovradimensionate.

KARMA, disponibile sia nella versione a gravità che a pompa, è stata pensata per essere posizionata sul bancone di un bar: look elegante e accattivante e dimensioni compatte.

Le tecnologie implementate rendono **KARMA una delle macchine**

da gelato più silenziose nel suo segmento di mercato.

Il sistema di produzione a pompa consente all'attrezzatura di incorporare più aria – **alto overrun** – e quindi il gelato erogato è più **leggero e soffice**. L'elevato overrun garantisce inoltre una **marginalità più alta**.

È possibile impostare **3 diversi livelli di consistenza** del prodotto finito.

La **vasca è refrigerata**, quindi il prodotto viene immesso nel cilindro

di congelamento già freddo e questo **riduce i tempi di erogazione**, migliorandone le performance.

Livello minimo segnalato tramite segnale acustico.

NOVITÀ:

Le numerose implementazioni tecniche migliorano l'attrezzatura **aumentandone la silenziosità, l'aerazione, la funzionalità della pompa e della leva di erogazione.**

Features

KARMA is the small-sized machine for the preparation of Soft serve Ice Cream and Frozen Yogurt, perfect for those who want to target new market areas without investing in expensive industrial and oversized equipment.

KARMA is designed to be positioned on the counter of a bar: elegant and eye-catching look with a stainless steel structure, glossy finish, LED-lit capacitive keyboard and compact dimensions.

This Soft Serve Ice Cream machine is one of the **smallest and quietest** soft

serve machines in its market segment, 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**.

KARMA 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.

It is possible to **set 3 different consistency levels of the finished product.**

Minimum level signaled by audible signal.

INNOVATIONS:

The numerous technical implementations improve the equipment by **increasing its silence, aeration, the pump functionality and the dispensing lever.**



**STANDARD
SPECIFICATIONS**

POMPA - PUMP

GRAVITÀ - GRAVITY

Capacità vasca - Tank capacity (l)	4,5	6,5
Capacità cilindro - Cylinder volume (l)	2,3	2,3
Condensazione - Condensation	Aria - Air	Aria - Air
Sistema di produzione - Production system	Pompa - Pump	Gravità - Gravity
Sistema di controllo e funzionamento Control System	Elettromeccanico Electromechanical	Elettromeccanico Electromechanical
Produzione oraria coni da 75 gr (fino a) 75 gr cones hourly production (up to)	130 pz - 130 pcs	120 pz - 120 pcs
Dimensioni (LxPxA) Dimensions (WxDxH) (mm)	357 x 521 x 647	357 x 521 x 647
Peso - Weight (kg)	75	70
Imballo (LxPxA) Packaging (WxDxH) (mm)	420 x 730 x 660	420 x 730 x 660
Peso Imballo Packaging Weight (kg)	80	75
Potenza Nominale - Rated Output Pn* [kW]	220/240 V 1PH = 1	220/240 V 1PH = 1
Corrente Massima Assorbita - Maximum Absorbed Power I* [A]	220/240 V 1PH = 5,6	220/240 V 1PH = 5,6
Gas refrigerante - Refrigerating gas	R452a	R452a
Cilindro di mantecazione - Freezing cylinder	3 diversi livelli di consistenza prodotto 3 different product consistency levels	3 diversi livelli di consistenza prodotto 3 different product consistency levels
Agitatore nella vasca - Tan agitator	Si - Yes	Si - Yes
Defrost notturno - Night derost	Si - Yes	Si - Yes