macchine soft
soft ice cream machines
Softeismaschinen
machines à glace soft
máquinas soft

Kiss 3 POWER VERTICAL

freddo • cold • kalt • froid • frío

FRIGOMAT
macchine per gelato

KISS 3 POWER VERTICAL

- Controllo di consistenza indipendente
- Independent consistency control
- Unabhängigen KonsistenzKontrolle
- Contrôle indépendant de la consistance
- Control independiente de la consistencia

"La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food e bar che vogliono offrire una vasta gamma di prodotti di qualità con volumi di produzione medio-alti".

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KISS" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di ottime rese continuative per far fronte anche ad alti picchi di domanda. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, slush ice, semifreddi e mousse con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Bigusto+mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria, acqua o "ibrida" (aria+acqua).

FUNZIONAMENTO

- Controllo elettronico.
- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico "creativo" per sorbetti, semifreddi e gelati alla frutta a base di ingredienti naturali con programmazione del livello di consistenza (**brevettato**).
- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela.
- Agitazione in vasca (OPTIONAL).
- Massima flessibilità grazie alla totale autonomia delle vasche di conservazione miscela e al controllo della consistenza indipendente, che consentono di abbinare gusti con caratteristiche diverse e con quantità e frequenza di erogazione differenti.
- Possibilità di spegnere metà macchina in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Mescolatore monoblocco in resina.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione (OPTIONAL).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Nuovo sistema CTS (domanda di brevetto depositata): un vero e proprio assistente elettronico che previene anomalie di funzionamento, intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.

"Frigomat's answer to the requirements of ice cream parlours, yoghurt shops, fast food restaurants and bars, which want to offer a wide range of high-quality products with medium/high production volumes".

DESCRIPTION

The "KISS" series is the answer to the operator's requirements for a professional machine with continuous output which allows also to meet daily peaks of demand. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt, sorbets, slush ice, frozen desserts and mousses with the possibility to set the ideal consistency level.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

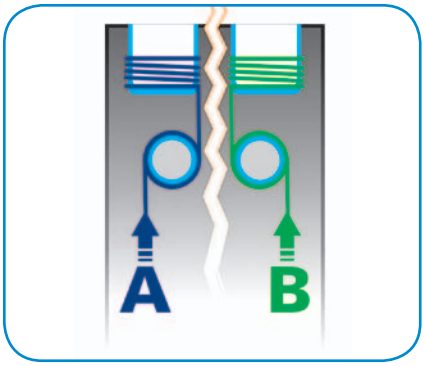
- Two flavours + mix.
- Floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling or "hybrid" (air+water).

FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to program the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to program the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Double warning for low product level in the tank with automatic stop of dispensing at the minimum level achievement.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- Great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- High capacity preservation tanks.
- Agitator inside the tank (OPTIONAL).
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to work flavours/products with different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation or changing of one single flavour, while the other part of the machine keeps on working.
- One-block beater made of technological polymer.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Specific system for automatic handle return after the product serving (OPTIONAL).
- Possibility to set the servings count.
- The new CTS system (patent application filed) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.



„Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdielen, Fast Food und Kaffees, welche eine vielfältige qualitative Produktpalette mit großen Verkaufsvolumen angeboten wird“.

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KISS“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogramme für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt oder „hybrid“ (Wasser + Luft).

FUNKTIONEN

- Elektronischer Kontrollen
- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschankes beim Erreichen der Mindestmenge.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- Rührung in Becken (OPTIONAL).
- Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle welche das Paaren von Geschmäcke mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/-häufigkeiten erlaubt.
- Möglichkeit eine Hälfte der Maschine bei Tiefsaisonverkauf oder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abstellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Einblock-Kunststoffrührwerk.
- Edelstahlausschankshahn mit Magnetsensor.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (OTIONAL).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Das neue CTS-System (Patentanmeldung eingereicht) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.

« La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers qui cherchent à offrir une vaste gamme de produits, cela en quantité et qualité ».

DESCRIPTION

Les machines de la série « Kiss » répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement continuel, permettant de faire face, aussi, aux pics de demande. Le contrôle électronique offre à l’opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé, sorbets, granite, semifreddo et mousses; la consistance s’adaptant à volonté.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Deux parfums plus panaché.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau).

FONCTIONNEMENT

- Control électronique
- Cycle de malaxage automatique pour glace soft et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets, semifreddo et glace aux fruits à base d’ingrédients naturels avec programmation de la consistance (**breveté**).
- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d’économie d’énergie et réglage de la température.
- Display pour la visualisation de la température dans la cuve.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Pompe à engranages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kg/h.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- Agitation dans la cuve (OPTIONAL).
- Extrême flexibilité grâce à la complète autonomie des cuves et au contrôle indépendant de la consistance, qui permettent de jumeler les parfums ayant caractéristiques différentes et avec quantité et fréquence de débit diverses.
- Possibilité d’arrêter une moitié de la machine hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour le changer un seul parfum, tout en gardant l’autre moitié en fonction.
- Malaxeur monobloc en résine.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (OPTIONAL).
- Le nouveau système CTS (brevet en instance) est un véritable assistant électronique qui évite les dysfonctionnements par son intervention en cas d’erreur dans les opérations de l’utilisation de la machine par l’opérateur.

“La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y bares que desean ofrecer una linea de productos de calidad con volúmenes de producción medio-elevados”.

DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KISS” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional capaz de rendimientos continuativos también para afrontar los altos topes de demanda. El control electrónico consiente al operador de utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt, sorbetes, slush ice, pósteres helados y mousse con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Uno o dos gustos + mixto.
- De pié.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o agua o “híbrida” / mixta (aire+agua).

FUNCIONAMIENTO

- Control electrónico
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, pósteres helados, mousse y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia (**patentado**).
- Conservación automática del producto en la cuba con función de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Display por la visualización de la temperatura del producto en la cuba.
- Doble aviso de la reserva del producto en la cuba con bloque automático de dosificación al alcance del nivel mínimo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- Agitación en la cuba (OPTIONAL).
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente de la consistencia que permiten combinar sabores con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo sabor, manteniendo la otra parte en función.
- Agitador monobloque en resina.
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automatico de la palanca de erogación después del uso (OPCIONAL).
- Posibilidad de controlar la cantitad de porciones vendidas.
- El nuevo sistema CTS (patente pendiente) es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos y la intervención en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS

Modello / Model / Modell / Modèle / Modelo	Capacità vasca / Tank capacity / Inhalt des Behälters / Capacité du bac / Capacidad cuba (lt)	N° coni/h (da 75 gr) / N° cones/h (75 gr) / N° Es porz./Std (75 gr) / N° conets/h (de 75 gr) / N° conos/h (de 75 gr)	Produzione oraria / Hourly production / Stundenleistung / Production horaire / Producción por hora (Kg)	Alimentazione elettrica / Current / Stromart / Tension / Tensión	Potenza / Nominal power / Nennleistung / Puissance nominale / Potencia (Kw)	Condensazione / Cooling / Kühlung / Condensation / Condensación	Altezza / Height / Höhe / Hauteur / Altura (cm)	Larghezza / Width / Breite / Largeur / Anchura (cm)	Profondità / Depth / Tiefe / Profondeur / Profundidad (cm)	Peso netto / Net weight / Nettogewicht / Poids net / Peso neto (Kg)
Kiss 3 Power Vertical G	2x16	533	40	400V/50Hz/3+N	4	A*/W** A* + W**	144	53	67+10	227 237
Kiss 3 Power Vertical P	2x12	533	40	400V/50Hz/3+N	4	A*/W** A* + W**	144	53	67+10	227 237

* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; ** Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati • La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specifiction subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits – und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- Les capacités productives déclarées ne sont qu’indicatives, puisqu’elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés • Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificaciòn constructiva sin previo aviso.

FRIGOMAT macchine per gelato
Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com

TÜV SÜD ISO 9001
Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Numero Certificato
50 100 5650

Ed. 1 - n. 1 - 01/14