

KISS 3 VERTICAL

BACKSTAGE



Macchine per negozi self-service

Machines for self-service shops

Maschinen für Self-service

Machines pour installation en libre-service

Máquinas para tiendas self-service



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

Le macchine soft “KISS VERTICAL BACKSTAGE” sono state espressamente progettate per consentirne l'utilizzo ad incasso e per modalità Self-Service. Il posizionamento dei comandi sul pannello posteriore insieme ad altri accorgimenti, permettono all'operatore di lavorare dal retro delle macchine evitando che il consumatore intervenga sul loro funzionamento.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

Macchina da pavimento self-service; due gusti + mix.

Comandi posizionati sul lato operatore, opposti rispetto alla posizione delle leve di erogazione del prodotto, per un utilizzo specifico in modalità self-service.

Sistema di ritorno automatico della leva di erogazione dopo l'erogazione.

Controllo elettronico della produzione con cicli automatici di congelamento per gelato soft e frozen yogurt e funzione creativa (brevettata) per sorbetti, frozen dessert e gelati a base di frutta.

Conservazione automatica del prodotto all'interno del cilindro con funzione di risparmio energetico e selezione della temperatura.

Display per la visualizzazione della temperatura della vasca.

Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con rimando LED sul pannello frontale e con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad alta efficienza per un significativo risparmio energetico e idrico (nelle versioni raffreddate ad acqua).

Pompa a ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione (versione con pompa).

Vasche integrate nella parte superiore e con fondo inclinato per garantire migliori prestazioni funzionali e igieniche.

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.

Agitatore monoblocco realizzato in resina (di serie) oppure in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).

Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate.

Sistema CTS (brevettato) che previene anomalie di funzionamento intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.

Sistema IoT sviluppato da Frigomat, che consente la gestione da remoto della macchina, sia da pc desktop sia dalla app Frigomat4U.

Grafica personalizzabile del pannello frontale di erogazione.



DESCRIPTION

The “KISS VERTICAL BACKSTAGE” machines have been specifically designed for the built-in use and for the self-service mode. The pushbutton on the rear panel together with other devices allow the operator to work from the back of the machine preventing the users from manipulating the machine controls.

FEATURES AND PLUSES

Self-service floor-standing machine; two flavors+mix.

Controls positioned on the operator side, opposite the product dispensing levers, specifically designed for self-service use.

Automatic return of the dispensing lever.

Electronic control of the production with automatic freezing cycles for soft ice cream and frozen yoghurt and creative function (patented) for sorbets, frozen desserts and fruit base ice creams.

Automatic product preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.

Tank temperature display.

Double warning for low product level in the tank with LED signal on the front panel and with automatic stop of the dispensing when the minimum level is reached.

Eco-friendly natural refrigerant gas and high-efficiency refrigeration circuit for significant energy and water savings (water-cooled units).

Gear pump for an easy cleaning and maintenance (Pump version).

Tanks integrated into the upper section with a sloped bottom to ensure better functional and hygienic performance.

Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to match flavours/products having 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 (standard) or steel with mobile scrapers (optional).

Possibility to set the servings count.

CTS system (patented) which prevents malfunctions, tripping in case of possible misuse by the operator.

IoT system developed by Frigomat, which enables remote machine management from both desktop PCs and the Frigomat4U app.

Customizable graphics on the dispensing front panel.



BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen „KISS VERTICAL BACKSTAGE“ wurden spezifisch für den Einbau-Einsatz und für die Selbstbedienung entwickelt. Die Platzierung der Steuerelemente auf der hinteren Seite und weitere Details erlauben den Betrieb von der Rückseite. Dies verhindert dem Verbraucher im Betrieb der Maschine einzugreifen

MERKMALE UND STÄRKEN

Self-Service-Standgerät; Zwei Geschmäcke + Mix

Bedienelemente auf der Bedienerseite positioniert, gegenüber der Position der Produktausgabehebel, für den gezielten Einsatz im Self-Service-Betrieb.

Automatischer Rücksprung des Hebels nach Ausgabe.

Elektronische Produktionssteuerung mit automatischen Gefrierzyklen für Softeis und Frozen Yogurt sowie kreativer Funktion (patentiert) für Sorbets, Frozen Desserts und Fruchteis.

Automatische Produktkonservierung im Gefrierzylinder mit Energiesparfunktion und einstellbarer Temperatur.

Display mit Beckentemperatur-Anzeige.

Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit LED-Anzeige an der Frontblende und mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

Natürliches, umweltfreundliches Kältemittel und hocheffizienter Kältekreislauf für eine deutliche Energie- und Wassereinsparung (bei wassergekühlten Ausführungen).

Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung (bei der Pumpenversion).

Oben integrierte Vorratsbehälter mit schrägem Boden für optimale Funktionalität und verbesserte Hygieneigenschaften.

Maximale Flexibilität dank der totalen Selbstständigkeit der Konservierungsbecken und der unabhängigen Konsistenzkontrolle welche das Paaren von Geschmücken mit verschiedenen Eigenschaften sowie mit verschiedenen Ausschankmengen/- häufigkeiten erlaubt.

Möglichkeit eine Hälfte der Maschine in der Nebensaison oder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abzuschalten, während der andere Teil weiter in Betrieb bleibt.

Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (Optional).

Automatischer Rücksprung des Hebels nach Ausgabe.

CTS-System (patentiert), der Fehlfunktionen verhindert, die durch eine unsachgemäße Bedienung der Maschine durch den Bediener verursacht werden.

Von Frigomat entwickeltes IoT-System, das die Fernverwaltung der Maschine sowohl über Desktop-PCs als auch über die Frigomat4U-App ermöglicht.

Individuell gestaltbare Grafik des vorderen Ausgabepanels.



DESCRIPTION

Les machines “KISS VERTICAL BACKSTAGE” ont été conçues pour l'utilisation intégrée et pour le libre-service. Les poussoirs de commande sur le panneau arrière ainsi que d'autres fonctionnalités, facilitent les différentes opérations et ils permettent à l'opérateur de travailler à partir de l'arrière de la machine, en veillant à ce que le consommateur ne puisse pas intervenir dans le fonctionnement de la machine.

CARACTÉRISTIQUES ET POINTS FORTS

Machine de sol self-service; deux parfums + panaché

Commandes positionnées du côté opérateur, de côté opposé par rapport à la position des leviers de distribution du produit, pour une utilisation spécifique en mode libre-service.

Système de retour automatique de la poignée après la distribution.

Contrôle électronique de la production avec cycles automatiques de congélation pour glace à l'italienne et frozen yogurt, ainsi que fonction Creative (brevetée) pour sorbets, frozen desserts et glaces aux fruits.

Conservation automatique du produit à l'intérieur du cylindre avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.

Display pour la visualisation de la température dans la cuve.

Double indication de la réserve du produit dans la cuve avec LED de signalisation sur le panneau frontal et avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.

Fluide frigorigène naturel, respectueux de l'environnement, et circuit frigorifique à haut rendement pour des économies significatives d'énergie et d'eau (sur les versions à refroidissement par eau).

Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles (Pour la version à pompe).

Cuves intégrées dans la partie supérieure avec fond incliné pour garantir de meilleures performances fonctionnelles et hygiéniques.

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 changer un seul parfum, tout en gardant l'autre moitié en fonction.

Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles (optionnel).

Possibilité de réglage du compte-portions.

Système CTS (breveté) qui évite les défaillances par son intervention en cas d'erreur dans les opérations de l'utilisation de la machine par l'opérateur.

Système IoT développé par Frigomat, que permet la gestion à distance de la machine, aussi bien depuis un PC de bureau que depuis l'app Frigomat4U.

Graphisme personnalisable du panneau frontal de distribution.



DESCRIPCIÓN

Las máquinas de soft “KISS VERTICAL BACKSTAGE” están expresamente diseñadas para facilitar su uso a encaje y para modalidad self-service. La colocación de los paneles de control puestos en el lado posterior de la máquina y otros detalles, permiten al operador de trabajar desde la parte posterior y evitan que el consumidor intervenga en el funcionamiento de la máquina.

CARACTERÍSTICAS Y PUNTOS DE FUERZA

Máquina de pie autoservicio; dos sabores + combinado

Mandos situados en el lado del operador, en posición opuesta a las palancas de dispensación del producto, para un uso específico en modalidad self-service.

Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso.

Control electrónico de la producción con ciclos automáticos de congelación para helado soft y frozen yogurt, así como función creativa (patentada) para sorbetes, postres helados y helados a base de fruta.

Conservación automática del producto en el interior del cilindro con función de ahorro energético y selección de la temperatura.

Display por la visualización de la temperatura del producto en la cuba.

Doble aviso de la reserva del producto en la cuba con LED de señalización en el panel frontal y bloque automático de dosificación al alcance del nivel mínimo.

Gas refrigerante natural, respetuoso con el medio ambiente, y circuito frigorífico de alta eficiencia para un importante ahorro energético y de agua (en las versiones refrigeradas por agua).

Bomba de engranajes para una fácil limpieza y mantenimiento.

Cubas integradas en la parte superior con fondo inclinado para garantizar mejores prestaciones funcionales e higiénicas.

Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y control independiente de la consistencia que permiten combinar gustos con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.

Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza o de cambio de un solo gusto, manteniendo la otra parte en función.

Agitador monobloque de resina (estándar) o en acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).

Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.

Sistema CTS (patentado) que prevé funcionamientos defectuosos e interviene en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.

Sistema IoT desarrollado por Frigomat, que permite la gestión remota de la máquina, tanto desde un PC de escritorio como desde la app Frigomat4U.

Gráfica personalizable del panel frontal de dispensación.



Pannello di controllo
Control panel
Kontrolltastatur
Tableau de commande
Panel de control



Dettaglio della pompa ad ingranaggi
Detail of the Gear Pump
Detail der Zahnradpumpe
Détail de la pompe à engranges
Detalle de la bomba de engranajes



Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione
Specific system for automatic handle return after product serving
Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung
Système de retour automatique de la poignée après la distribution
Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso



Vasche con pompa e agitatore
Hoppers with Pump and Agitator
Becken mit Pumpe und Rührwerk
Cuves avec pompe et agitateur
Cubas con bomba y agitador



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälter Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
			kg/h - Ø75gr/h	n. x lt.		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KISS 3 VERTICAL G BACKSTAGE			40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	86	150	219
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	86	150	219
KISS 3 VERTICAL G EMU BACKSTAGE		•	40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	86	150	219
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	86	150	219
KISS 3 VERTICAL P BACKSTAGE	•		40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	86	150	219
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	86	150	219
KISS 3 VERTICAL P EMU BACKSTAGE	•	•	40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	86	150	219
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	86	150	219

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • Agua / A+W = Aria+Acqua • Air+Water • Luft+Wasser • Aire+Eau • Aire+Agua / T = Tropical

DISCLAIMER

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. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.

Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.

The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.

Druckfehler und Druckvergesslichkeiten vorbehalten.

Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

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. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.

La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.

