

KISS 3



Machine soft/Frozen yogurt
Soft ice cream machines/
Frozen yoghurt
Softeismaschinen/
Frozen-Joghurt
Machines à glace soft/
Yaourt glacé
Máquinas soft/
Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío





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 mousses con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali.

CARATTERISTICHE E PUNTI DI FORZA

Macchina da banco; 2 gusti + mix.

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 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 ad 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.

Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).

Sistema di ritorno automatico della leva di erogazione dopo l'erogazione (optional).

Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate.

Il sistema CTS (brevettato) è 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.

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



DESCRIPTION

The “KISS” series satisfies the needs of the operators 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.

FEATURES AND PLUSES

Countertop machine; two flavors+mix.

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 automatic stop of the dispensing to the achievement of the min. level.

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 each tank 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).

Specific system for automatic handle return after the product serving (optional).

Possibility to set the servings count.

CTS system (patented): a real electronic assistant 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.



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 Produktionsprogrammen für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.

MERKMALE UND STÄRKEN

Tischgerät; Zwei Geschmäcke + Mix

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

Automatische Produktkonservierung im Gefrierzylinder mit Energiesparfunktion und einstellbarer Temperatur.

Display mit Beckentemperatur-Anzeige.

Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken 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 die Kombination von Geschmäckern 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 (Optional).

Möglichkeit, die Zählung der ausgegebenen Portionen einzustellen.

Das CTS-System (patentiert) ist ein echter elektronischer Assistent, der Fehlfunktionen verhindert, die durch eine unsachgemäße Bedienung der Maschine durch den Bediener verursacht werden.

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



DESCRIPTION

Les machines de la série « KISS » répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement continu, 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.

CARACTÉRISTIQUES ET POINTS FORTS

Machine de comptoir; deux parfums + panaché.

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 rapport de la réserve du produit dans la cuve 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).

Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).

Possibilité de réglage du comptage des portions.

Le système CTS (breveté) est un véritable assistant électronique 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, le système IoT développé par Tlto, che permet la gestion à distance de la machine, aussi bien depuis un PC de bureau que depuis l'app Frigomat4U.



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, postres helados y mousse, con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales.

CARACTERÍSTICAS Y PUNTOS DE FUERZA

Máquina de mesa; dos sabores + combinado

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.

Pantalla 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.

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 (versión con bomba).

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).

Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso (opcional).

Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.

El sistema CTS (patentado) es un asistente electrónico 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.



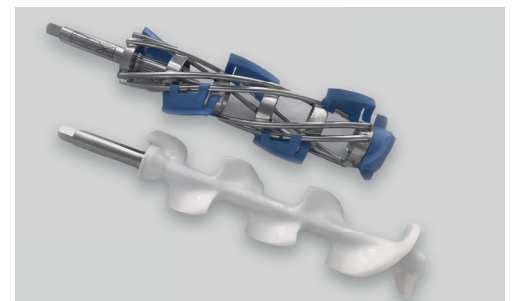
Pannello di controllo
Control Panel
Kontrolltafel
Tableau de commande
Panel de control



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



Agitatore in monoblocco in resina standard e agitatore in acciaio.
Standard resin monoblock beater and steel beater.
Malaxeur monobloc standard en résine et en acier.
Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) und Edelstahlrührwerk
Agitador monobloque de resina (estándar) y de acero



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 G			40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 3,7kW	220V / 60Hz / 3 / 3,8kW	58	85	96	205
					W	400V / 50Hz / 3N / 3,6kW	-	58	85	96	205
KISS 3 G EMU		•	40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 3,7kW	220V / 60Hz / 3 / 3,8kW	58	85	96	205
					W	400V / 50Hz / 3N / 3,6kW	-	58	85	96	205
KISS 3 P EMU	•		40 - 533	2 x 8	A	400V / 50Hz / 3N / 3,7kW	220V / 60Hz / 3 / 3,8kW	58	85	96	205
					W	400V / 50Hz / 3N / 3,6kW	-	58	85	96	205
KISS 3 P EMU	•	•	40 - 533	2 x 8	A	400V / 50Hz / 3N / 3,7kW	220V / 60Hz / 3 / 3,8kW	58	85	96	205
					W	400V / 50Hz / 3N / 3,6kW	-	58	85	96	205

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 optional.

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.

