

KISS 3

VERTICAL



Macchine 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



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.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Due gusti + mix; da pavimento.
- Agitazione in vasca (versione EMU).
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria o ad acqua.

FUNZIONAMENTO

- Controllo elettronico della produzione con cicli automatici per gelato soft e frozen yogurt e funzione creativa (**brevettata**) per sorbetti, semifreddi e gelati alla frutta.
- 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

- Gas refrigerante naturale per il rispetto dell'ambiente e circuito frigorifero ad altissima efficienza, che consentono un elevato risparmio energetico e idrico (macchine condensate ad acqua).
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Eccezionali performance produttive fino a 40 kg/h.
- Vasche integrate nel piano e con fondo inclinato per migliori performance 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 dopo l'erogazione (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.
- Wi-Manager 4.0, sistema IOT sviluppato da Frigomat per la verifica e il controllo da remoto delle macchine attraverso funzioni specifiche che riferiscono ad analisi produttiva, archivio ricette, Real Time e cronologia eventi.



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.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Two flavours + mix; floor-standing.
- EMU version with agitator inside the tank.
- With pump or gravity.
- Air or water cooling.

FUNCTIONS

- 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.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit for a consistent energy and water saving (water cooled units).
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Great performances and an extremely high production up to 40 kg/h.
- Tanks integrated in the top and with sloping bottom for 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).
- 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.
- Wi-Manager 4.0, an IOT system developed by Frigomat for the remote verification and control of the machines through specific functions referring to production analysis, recipe archive, Real Time and event history.



Frigomat introduce l'utilizzo del gas refrigerante naturale come scelta etica e risposta all'emergenza del surriscaldamento globale del pianeta.



Frigomat introduces the use of natural refrigerant gas as an ethical choice to deal with the emergency of global warming.



Die Softeismaschinen der Serie KISS entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für einen kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Zwei Geschmäcke + Gemisch; Standgerät.
- Rührung im Becken (EMU Version).
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FONCTIONNEMENT

- Elektronische Produktionskontrolle mit automatischen Zyklen für Softeis und Frozen-Yoghurt und Kreativfunktion **(patentiert)** für Sorbets, Semifreddo und Fruchteis.
- 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 Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe mit hoher Energie- und Wassereinsparung (wassergekühlte Maschinen).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 kg/Std.
- Becken integriert in der Oberseite mit abgeschrägtem Boden für eine bessere funktionelle und hygienische Leistung.
- 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 abzustellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Einblock-Rührwerk aus technologischem Polymer (Standard) oder Edelstahl, mit beweglichen Abstreifern (optional).
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (Optional).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- CTS-System **(patentiert)**: ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.
- Wi-Manager 4.0, ein von Frigomat entwickeltes IOT-System für die Fernüberwachung und -steuerung von Maschinen durch spezifische Funktionen von Produktionsanalyse, Rezeptarchiv, Real Time und Ereignisverlauf.



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.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Deux parfums plus panaché; sur roulettes.
- Agitation dans la cuve (version EMU).
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à eau.

FONCTIONNEMENT

- Contrôle électronique de la production avec cycles automatiques pour les glaces à l'italienne et les yaourts glacés et fonction créative **(brevetée)** pour les sorbets, semifreddo et glaces aux fruits.
- 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 une fois que le niveau min. est atteint. Erreichen der Mindestmenge.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Gaz réfrigérant naturel respectueux de l'environnement. Circuits de réfrigération très efficaces avec des économies d'énergie et d'eau considérables (machines refroidies à eau).
- Pompe à engranages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 kg/h.
- Cuves intégrées dans la partie supérieure et avec fond incliné pour une meilleure performance fonctionnelle et hygiénique.
- 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 en résine monobloc (standard) ou malaxeur en acier avec racleurs mobiles (en option).
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Système CTS **(breveté)**: 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.
- Wi-Manager 4.0, un système IOT développé par Frigomat pour la vérification et le contrôle à distance des machines à travers des fonctions spécifiques se référant à l'analyse de la production, l'archivage des recettes, le temps réel et l'historique des événements.



Frigomat führt die Verwendung von natürlichem Kältemittelgas ein, als eine ethische Entscheidung und Antwort auf den Notsituation der globalen Erwärmung.



Frigomat introduit l'utilisation du gaz réfrigérant naturel comme un choix éthique et une réponse à l'urgence du réchauffement climatique.



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.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

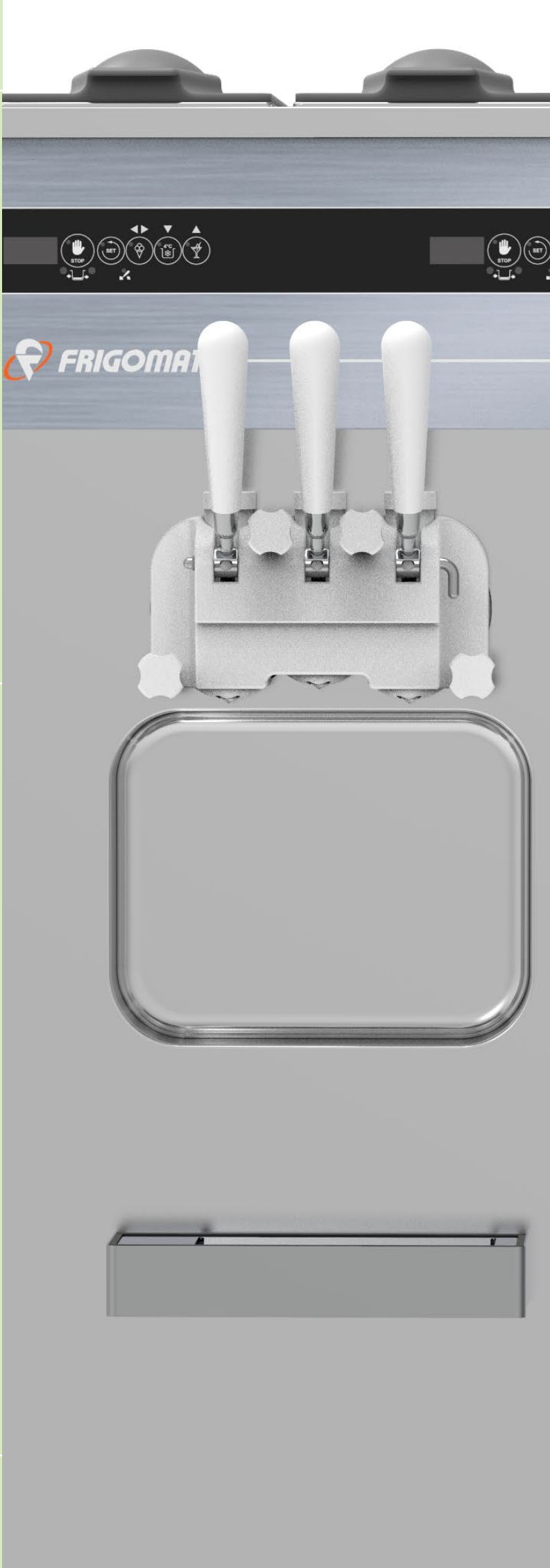
- Dos gustos + mixto; de pié.
- Agitación en la cuba (version EMU).
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o por agua.

FUNCIONAMIENTO

- Control electrónico de la producción con ciclos automáticos para el helado blando y el yogur helado y función creativa (**patentada**) para sorbetes, semifríos y helados de frutas.
- 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

- Gas refrigerante natural por el respeto al medio ambiente y circuitos de refrigeración de alta eficiencia que permiten un gran ahorro de energía y agua (máquinas enfriadas por agua).
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 kg/h.
- Cubetas integradas en la parte superior y con fondo inclinado para un mejor rendimiento funcional e higiénico.
- 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.
- Mezclador de monobloque de resina (estándar) o de acero con rascadores móviles (opcional).
- Sistema de regreso automatico de la palanca de erogación después del uso (opcional).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Sistema CTS (**patentado**): 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.
- Wi-Manager 4.0, un sistema de IOT realizado por Frigomat para la vigilancia y el control remotos de máquinas mediante funciones específicas de análisis de producción, archivo de recetas, tiempo real e historial de eventos.



Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.

Leve di erogazione
 Draw Handles
 Auslieferungshebel
 Poignée de distribution
 Palancas de erogación



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



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



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 Modell Modèle Modelo	 P	 EMU	Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälter Bacs Cuba	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 F = 60Hz 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 - 75gr/h	n. x lt.		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KISS 3 G VERTICAL			40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	211
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	206
KISS 3 G EMU VERTICAL		•	40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	211
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	206
KISS 3 P VERTICAL	•		40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	220
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	215
KISS 3 P EMU VERTICAL	•	•	40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	220
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	215

Legenda • Key

P = Pompa • Pump • Pumpe • Pompe • Bomba

EMU = Agitatore in vasca • Agitator inside the tank • Rührung in Becken • Agitation dans la cuve • Agitación en cuba

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

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 Druckvergesellschaften 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.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650