



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

KISS



freddo • cold • kalt • froid • frío



KISS 1



“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

- Monogusto o bigusto+mix.
- Da banco.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Condensazione ad aria o 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 (KISS 1).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Le dimensioni estremamente ridotte consentono di collocare facilmente la macchina su banco o retro banco risparmiando spazio.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali prestazioni del modello KISS 3, che vanta elevatissime performance produttive fino a 40Kg/h.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (conta-coni).
- Agitazione in vasca (versione EMU).
- Il nuovo sistema CTS (domanda di brevetto depositata) 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 (solo KISS 1).

KISS 3



“Frigomat's answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt 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

- Single flavour or two flavours + mix.
- Counter-top.
- With pump or gravity feed.
- Air or water cooling.

FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme 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 (KISS 1).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Extremely small dimensions allow to put the machine on or behind the counter and save space.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- KISS 3 features great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Possibility to set the servings count.
- Agitator inside the tank (EMU version).
- The new CTS system (patent application filed) is a real electronic assistant which prevents malfunctions intervening in case of possible misuse by the operator (only KISS 1).





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



« 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 ».

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

- Ein Geschmack oder zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Tischgerät.
- Mit Pumpenzufuhr oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FUNKTIONEN

- Elektronischer Kontrollen
- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchtteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge (KISS 1).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Die sehr geringen Abmessungen ermöglichen eine einfache Platzierung auf- oder hinter der Theke um Platz zu ersparen.
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen des Modells KISS 3, das, mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (optional).
- Ausgabehahn mit magnetischen Fühler.
- Einstellungsöglichkeit des Zählwerkes.
- Rührung in Becken (EMU Version).
- Das neue CTS-System (Patentanmeldung eingereicht) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert (nur KISS 1).

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.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Avec un parfum ou deux parfums plus panaché.
- De comptoir.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Refroidissement à air ou à 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 (KISS 1).

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Ses dimensions extrêmement contenues, permettent de placer facilement la machine sur ou derrière le comptoir et, donc, d'économiser l'espace.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles du modèle KISS 3 avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kh/h.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles (optional).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions.
- Agitation dans la cuve (version EMU).
- 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 (seulement KISS 1).





“La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y bares que desean ofrecer una línea 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 mostrador.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: aire o 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 (KISS 1).

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Las dimensiones muy reducidas consienten de colocar la maquina sobre mostrador ahorrando espacio.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para afrontar los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones del modelo KISS 3 con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Agitador monobloque de resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Posibilidad de controlar las cantidad de porciones vendidas.
- Agitación en la cuba (versión EMU).
- El nuevo sistema CTS (patente pendiente) es un asistente electrónico que prevee funcionamientos defectuosos y interviene en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador (sólo KISS 1).



- Dettaglio rubinetto di estrazione
- Dettail du robinet de débit
- Dispensing tap detail
- Detalle grifo de extracción
- Ausgabehahn Detail

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

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad	Peso neto
	lt		Kg		Kw		cm	cm	cm	Kg
Kiss 1 G	11	240	18	400V/50Hz/3+N	2,3	Aria*/Acqua**	76	40	57+15	112
Kiss 1 P	8	240	18	400V/50Hz/3+N	2,3	Aria*/Acqua**	76	40	57+15	112
Kiss 3 G	2x11	533	40	400V/50Hz/3+N	3,7	Aria*/Acqua**	84	48	64+15	164
Kiss 3 P	2x8	533	40	400V/50Hz/3+N	3,7	Aria*/Acqua**	84	48	64+15	164

* 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 • Specification 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 modificación constructiva sin previo aviso.



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



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