



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

Kiss
Yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío

FRIGOMAT
macchine per gelato

KISS yogurt



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "Kiss Yogurt" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di elevate rese continuative per far fronte agli alti picchi di domanda. La "Kiss Yogurt" presenta delle caratteristiche espressamente dedicate alla produzione di frozen yogurt nel rispetto della genuinità di questo prodotto. La nuova grafica accattivante le rende ancora più piacevoli alla vista del consumatore attirandone l'attenzione e invogliandolo all'acquisto.

CARATTERISTICHE

- Monogusto.
- Da banco.
- Con alimentazione a pompa (altre versioni disponibili su richiesta).
- Condensazione ad aria o acqua.
- Ciclo automatico dedicato alla produzione di frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft, con programmazione del livello di consistenza.
- 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

- Agitazione in vasca ideale per la corretta conservazione della miscela di yogurt.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Mescolatore monoblocco in resina di facile installazione e pulizia.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Il nuovo 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.



DESCRIPTION

The "Kiss Yoghurt" is the answer to the operator's requirements for a professional machine with a high and continuous output to meet daily peaks of demand. Its features are expressly dedicated to the frozen yoghurt production, in observance of the healthiness of this product. The new graphic makes them even more attractive, catching the consumer's eye and inviting him to taste the products.

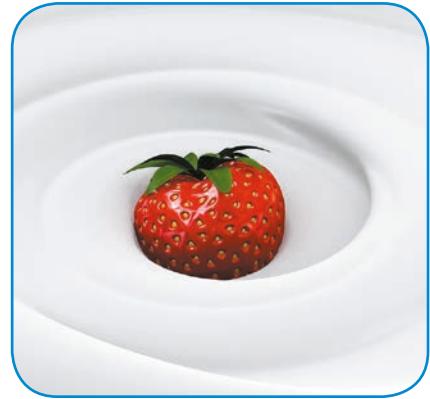
CHARACTERISTICS

- Single flavour.
- Counter-top.
- With pump (other versions available upon request).
- Air or water cooling.
- Automatic freezing cycle dedicated to the frozen yoghurt production with consistency setting.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream with consistency setting.
- Automatic product's preservation inside the tank with energy-save 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

- Agitator inside the tank for the best preservation of the yoghurt mix.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder to meet the daily peaks of demand.
- One-block beater made of technological polymer, easy to install and clean.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Possibility to set the servings count.
- The new CTS system (**patented**) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.





BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KISS JOGHURT“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die „KISS JOGHURT“ hat Eigenschaften welche spezifisch für die Produktion von Jogurt gedacht sind im Respekt der Natürlichkeit dieses Produktes. Die attraktive Graphik macht sie angenehm im Anblick, zieht die Aufmerksamkeit des Endkunden an und regt zum Kauf.

EIGENSCHAFTEN

- Ein Geschmack.
- Tischgerät.
- Mit Pumpenzufuhr (andere Ausführungen auf Anfrage).
- Wasser- oder luftgekühlt.
- Automatischer Gefrierzyklus für Frozen-Joghurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Automatischer Gefrierzyklus für Softies einstellbare Eiskonsistenz.
- 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

- Rührung in Becken ideal für eine korrekte Konservierung der Joghurtmischung.
- Zahnradpumpe einfach in der Reinigung und Wartung.
- Große Kühlzylinder um Spitzenleistungen entgegentreten zu können.
- Einblock-Kunststoffrührwerk für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Ausschankshahn mit Magnetsensor.
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Das neue CTS-System (**patentiert**) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.



DESCRIPTION

Les machines de la série « Kiss Yaourt » répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement élevé continu, permettant de faire face aux pics de demande. La « Kiss Yaourt » a des caractéristiques dédiées à la production de Yaourt glacé, tout en respectant la pureté de ce produit. L'agréable graphique la fait encore plus désirables aux yeux du consommateur, capturant son attention et lui donnant envie d'acheter.

CHARACTERISTICS

- Mono-parfum.
- De comptoir.
- Avec alimentation à pompe (autres versions disponibles sur demande).
- Refroidissement à air ou à eau.
- Cycle de malaxage automatique dédié au yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour la glace à l'italienne avec programmation de la consistance.
- 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 bloc automatique de la distribution au niveau minimum.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Agitation dans la cuve idéale pour la bonne préservation du mélange de yaourt.
- Pompe à engrangés pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cylindre de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Malaxeur monobloc en résine de facile entretien.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions.
- Le nouveau système CTS (**breveté**) 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.





DESCRIPCION

Las máquinas soft de la serie "KISS YOGURT", responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional de elevada producción, capaz de afrontar los altos picos de demanda. La "KISS YOGURT" presenta algunas características específicas para la producción de helado de yogurt. Una gráfica atractiva las hace más visibles y agradables a la vista del consumidor, atrayendo su atención e invitando a la compra.

CARACTERISTICAS

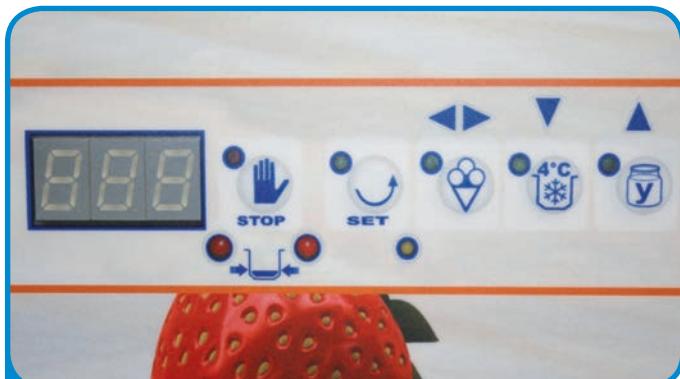
- Monogusto.
- De suelo.
- Con alimentación por bomba (otras versiones disponibles bajo pedido).
- Condensación aire ó agua.
- Ciclo automático dedicado a la producción de helado de yogurt con posibilidad de programar el nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automática para helado soft con posibilidad de programar el nivel de consistencia.
- Conservación automática del producto de la cuba con función ahorro de energía y regulación de la temperatura.
- Display para la visualización de la temperatura de la cuba.
- Doble aviso de reserva del producto en la cuba con bloque automático de dosificación al alcance del nivel mínimo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Agitación en cuba para la correcta conservación del yogurt.
- Bomba de engranajes para una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para afrontar los altos picos de demanda.
- Agitador en pieza única de resina para una fácil instalación y limpieza.
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Posibilidad de controlar las cantidad de porciones vendidas.
- El nuevo sistema CTS (**patentado**) es un asistente electrónico que prevé funcionamientos defectuosos y interviene en caso de cualquier error en las operaciones de uso de la máquina por parte del operador.



- Vasca con pompa e agitatore
- Tank with pump and agitator
- Becken mit Pumpe und Rührwerk
- Cuve avec pompe et agitateur
- Cuba con bomba y agitador



- Dettaglio pannello di controllo
- Control Panel detailed view
- Detail Steuertafel
- Détail tableau de commande
- Detalle panel de control

INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS									Peso			
Modello	Capacità vasca	Nº coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nomiale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità			
									Alla base	Max		
Model	Tank capacity	Nº cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight	
Modell	Inhalt des Behälters	Nº Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Min			
Modèle	Capacité du bac	Nº conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Tiefe		Gewicht	
Modelo	Capacidad cuba	Nº conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profondeur			
	It			Kw		cm	cm	cm	Min		Poids	
Kiss 1 Yogurt	8	240	18	400V/50Hz/3+N	2,1/2,2	W/A*	76	40	Max			
	8	240	18	230V/50Hz/1	2,1/2,2	W/A*	76	40	Profundidad		Peso	
						cm	cm	cm	Min			
									Max			
									Kg			

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Aguia / *A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- 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.

 **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



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2000
Número Certificado
50 100 5650