

KISS 3

Macchine soft/Frozen yogurt
Soft Ice Cream Machines/Frozen Yoghurt
Softeismaschinen/Frozen-Joghurt
Machines à glace soft/Yaourt glacé
Máquinas soft/Frozen yogurt



The FRIGOMAT logo, consisting of a stylized 'F' with a red swoosh, followed by the word 'FRIGOMAT' in a bold, italicized font, all set against a metallic, brushed metal background.



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

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- 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.

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.
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- 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).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione (optional).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Agitazione in vasca (versione EMU).
- 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.
- 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.



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

- 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.

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.
- Great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Maximum flexibility thanks to the completely autonomy of the preservation tanks and the **independent consistency control** which allow to work flavours/products with 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, with the other part of the machine continuing working.
- Beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Possibility to set the servings count.
- Specific system for automatic handle return after the product serving (optional).
- Agitator inside the tank (EMU version).
- The **CTS system (patented)** is a real electronic assistant which prevents malfunctions intervening 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.



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.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- 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 Fruchteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eis konsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperatenauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

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.
- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- 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 abstellen, in dem man die zweite Hälfte in Funktion behält.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (Optional).
- Ausgabe Hahn mit Magnetsensor.
- Einstellungs möglichkeit des Zählwerkes.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (Optional).
- Rührung in Beken (EMU Version).
- Das **CTS-System (patentiert)** ist 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.



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

VERSIONS

- 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.

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.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kh/h.
- 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).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Possibilité de réglage du comptage des portions.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Agitation dans la cuve (version EMU).
- Le 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.
- 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.



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

VERSIONES

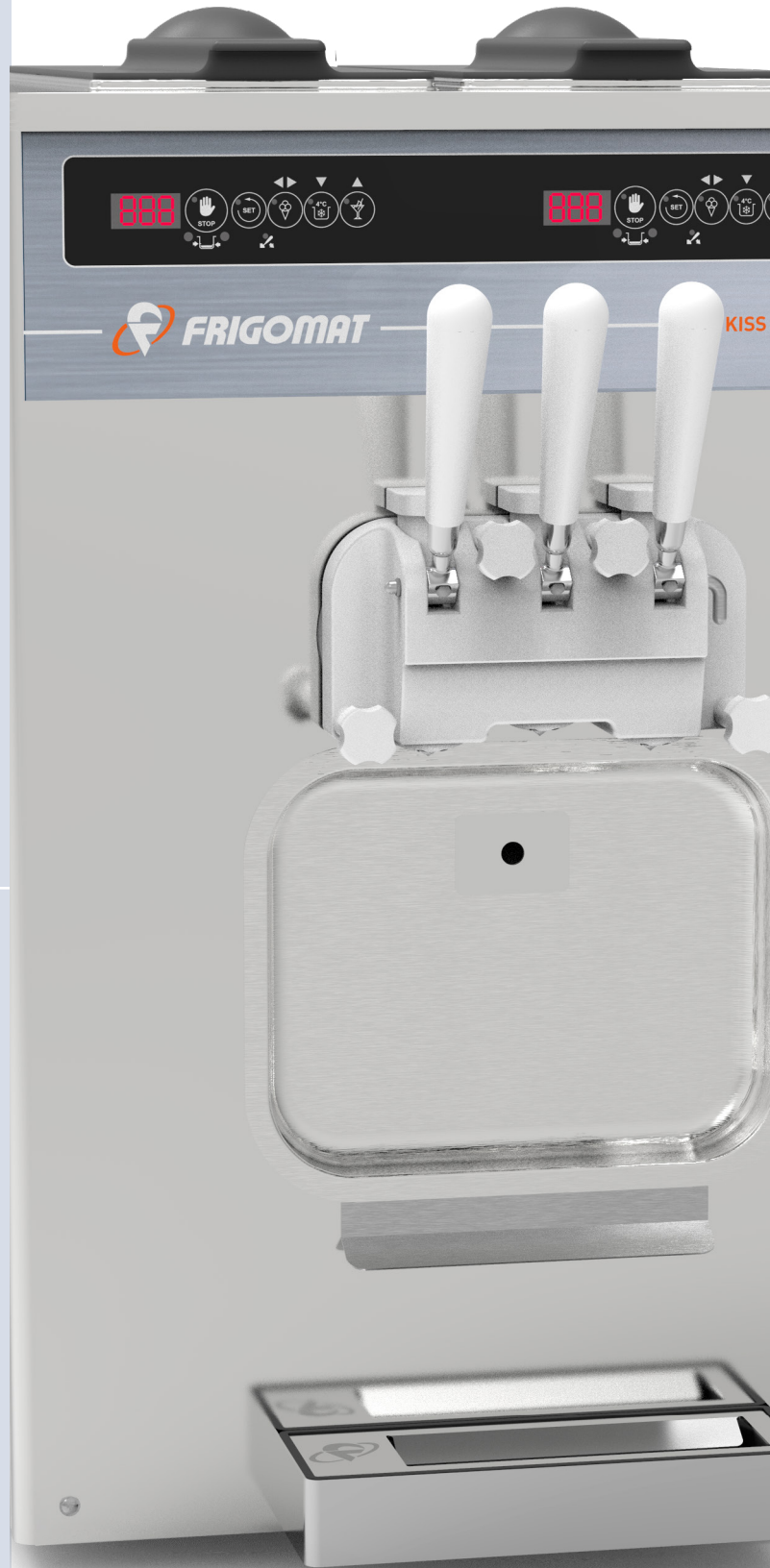
- Dos sabores + mixto.
- De mostrador.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: aire o agua.

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, postres 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.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Las dimensiones muy reducidas consienten de colocar la máquina sobre mostrador ahorrando espacio.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- 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).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso (opcional).
- Agitación en la cuba (versión EMU).
- El sistema **CTS (patentado)** es un asistente electrónico que previene funcionamientos defectuosos y interviene 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.



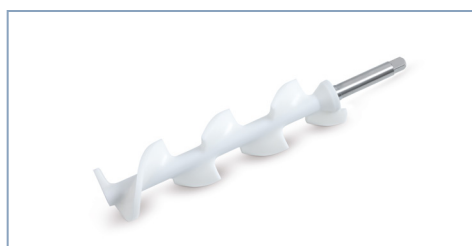
- Leve di erogazione.
- Distribution handles.
- Poignée de distribution.
- Auslieferungs Hebel.
- Palancas de erogación.



- 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 monoblocco in resina.
 - Resin monoblock beater.
 - Einblock Kunststoffrührwerk.
 - Malaxeur monobloc en résine.
- Mezclador monobloque en resina.



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



- Vasche con pompa e agitatore.
 - Tanks 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 Produktion Producción | Vasche Tanks Behälters 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 - \varnothing 75gr/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 / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 175 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 G EMU | | • | 40 - 533 | 2 x 12 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 175 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 P | | • | 40 - 533 | 2 x 8 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 185 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 P EMU | | • | 40 - 533 | 2 x 8 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 185 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |

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 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.



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