

KISS 3

POWER 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

The Frigomat logo, featuring a stylized 'F' inside a circle with a flame-like shape at the bottom, followed by the brand name 'FRIGOMAT' in a bold, italicized font.



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

- Due gusti + mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Versione EMU con agitazione in vasca.
- Condensazione ad aria, acqua, "ibrida" (aria+acqua) o "Tropical".

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

- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali performance produttive fino a 40 kg/h.
- Vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela.
- 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.
- 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 (conta-coni).
- Sistema **CTS (brevettato)**: 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 **Wi-Manager** per connessione Wi-Fi (tramite App My-Soft) e GSM.



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.
- Floor-standing.
- With pump or gravity.
- EMU version with agitator inside the tank.
- Air or water cooling or "hybrid" (air+water) or "Tropical"

FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to program the product consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit base ice creams with the possibility to program the product consistency **(patented)**.
- 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

- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- Great performances and an extremely high production up to 40 kg/h.
- High capacity preservation tanks.
- 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.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- 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** system for Wi-Fi (My-Soft App) and GSM connections.



BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie KISS entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für einen 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

- Zwei Geschmäcke + Gemisch.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- EMU Version mit Rührung im Becken.
- Wasser- oder luftgekühlt oder „hybrid“ (Wasser + Luft) oder „Tropical“

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 Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturoauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 kg/Std.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- 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-Kunststoffrührwerk.
- Edelstahlausschankshahn mit Magnetsensor.
- 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** System für Anschluss an Wi-Fi (My-Soft App) und GSM.



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.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Version EMU avec agitation dans la cuve.
- Refroidissement à air ou à eau ou « hybride » (air+eau) ou « Tropical ».

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 une fois que le niveau min. est atteint.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 40 kg/h.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- 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.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- 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.
- Système **Wi-Manager** pour la connection Wi-Fi (App My-Soft) et GSM.



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

- Dos gustos + mixto.
- De pie.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Version EMU con agitación en la cuba.
- Condensación: por aire, por agua o "híbrida" / mixta (aire+agua) o "Tropical".

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.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 kg/h.
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- 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.
- Agitador monobloque en resina.
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automático 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.
- Sistema **Wi-Manager** para conexión Wi-Fi (App My-Soft) y GSM.



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 monoblocco in resina
Resin Monoblock Beater
Einblock-Kunststoffrührwerk
Malaxeur monobloc en résine
Mesclador monobloque en resina



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 Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälters Bacs Cuba							
			kg/h - \varnothing 75gr/h	n. x lt.	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 Tiefe Profundidad	Altezza Height Höhe Hauteur Altura	Peso Weight Gewicht Poids Peso
						V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KISS 3 POWER 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
					A+W	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	218
					T	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	214
KISS 3 POWER 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
					A+W	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	218
					T	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	214
KISS 3 POWER 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
					A+W	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	227
					T	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	223
KISS 3 POWER 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
					A+W	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	227
					T	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	223

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

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