

KISS 1

YOGURT



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



FRIGOMAT



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

- Mono-gusto.
- Da banco.
- Agitazione in vasca.
- Con alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o ad 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.
- 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).

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).
- Vasca integrata nel piano e con fondo inclinato per migliori performance funzionali e igieniche.
- 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.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (conta-coni).
- Il 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 di analisi produttiva, archivio ricette, Real Time e cronologie eventi (optional).



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 machine.
- Counter-top.
- Agitator inside the tank.
- 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.
- Beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor
- Specific system for automatic handle return after the product serving (optional).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Natural refrigerant gas respecting the environment and highly efficiency refrigeration circuit for a consistent energy and water saving (water cooled units).
 - Tanks integrated in the top and with sloping bottom for better functional and hygienic performance.
 - 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.
 - Possibility to set the serving counts (cone-counter).
 - The CTS system **(patented)** is 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.



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

- Ein Geschmack.
- Tischgerät. Rührung im Becken.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FUNKTIONEN

- Elektronische Kontrolle.
- 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 Konservierungstemperatúrauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warnmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (Standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (optional).
- Ausgabehahn mit magnetischem Fühler.
- Automatischer Rückschlag des Hebels nach Auslieferung (Optional).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe.
- mit hoher Energie- und Wassereinsparung (wassergekühlte Maschinen).
- In die Abdeckung integriertes Becken mit abgeschrägtem Boden für eine bessere Leistung und Hygiene.
 - 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.
 - Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes (Hörnchen-Zähler).
 - 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 (optional).



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.
- De comptoir.
- Agitation dans la cuve.
- 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.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles (optional).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).

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).
- Cuves intégrées dans la partie supérieure et avec le fond incliné pour une meilleure performance fonctionnelle et hygiénique.
- 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 facile.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Possibilité de réglage du comptage des portions. (compte-cornets)
- 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.



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.



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

- Un sabor.
- De mostrador.
- Agitación en la cuba.
- 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.
- Agitador monobloque de resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso (opcional).

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).
- Cuba integrada en la parte superior y con fondo inclinado para un mejor rendimiento funcional e higiénico.
- Las dimensiones muy reducidas consienten de colocar la máquina sobre mostrador ahorrando espacio.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para hacer frente a los picos de demanda más altos.
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas (contador de conos).
- El sistema CTS **(patentado)** 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.
- 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 (opcional).



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

Leva di erogazione
Draw Handle
Auslieferungshebel
Poignée de distribution
Palanca de erogación



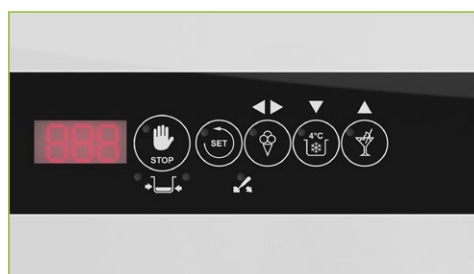
Dettaglio della pompa ad ingranaggi
Detail of the Gear Pump
Detail der Zahnradpumpe
Détail de la pompe à engranges
Detalle de la bomba de engranajes



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



Vasca con pompa e agitatore
Hopper with Pump and Agitator
Becken mit Pumpe und Rührwerk
Cuve avec pompe et agitateur
Cuba 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	 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 1 YOGURT	•	•	20 - 266	1 x 8	A	400V / 50Hz / 3N / 2,2kW	220V / 60Hz / 3 / 2,2kW	40	57-71	91	111
						230V / 50Hz / 1 / 2,2kW	220V / 60Hz / 1 / 2,2kW	40	57-71	91	112
					W	400V / 50Hz / 3N / 2,1kW	220V / 60Hz / 3 / 2,1kW	40	57-71	91	109
						230V / 50Hz / 1 / 2,1kW	220V / 60Hz / 1 / 2,1kW	40	57-71	91	110

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • 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