

KISS 3 POWER

BACKSTAGE



Macchine per negozi self-service

Machines for self-service shops

Maschinen für Self-service

Machines pour installation en libre-service

Máquinas para tiendas self-service



freddo • cold • kalt • froid • frío



DESCRIZIONE

Le macchine soft “KISS 3 POWER BACKSTAGE” sono state espressamente progettate per consentirne l'utilizzo ad incasso e per modalità Self-Service. Il posizionamento dei comandi sul pannello posteriore insieme ad altri accorgimenti, permettono all'operatore di lavorare dal retro delle macchine evitando che il consumatore intervenga sul loro funzionamento.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Bigusto + mix.
- Da banco.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Versione EMU con agitazione in vasca (con sovrapprezzo).
- Condensazione ad aria o acqua.

* Grafica a richiesta.

FUNZIONAMENTO

- Controllo elettronico con pulsantiere posizionate sul pannello posteriore.
- 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.
- Spie di riserva sia sulla pulsantiera posteriore che sul pannello anteriore per meglio monitorare il livello di miscela in vasca.

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 ed eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Coperchi delle vasche senza cerniere in modo da permettere una perfetta accessibilità da parte dell'operatore anche dalla parte posteriore della macchina.
- 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 e contro-agitatore (optional).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico e sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- 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.
- Il portello è dotato di pomoli di serraggio “anti-vandal”, indispensabili nelle applicazioni selfservice.
- Sistema **Wi-Manager** per connessione Wi-Fi (tramite App My-Soft) e GSM.



DESCRIPTION

The “KISS 3 POWER BACKSTAGE” machines have been expressly designed for the built-in use and for the self-service mode. The pushbutton on the rear panel together with other devices give the operator the possibility to work from the back of the machine preventing the users from manipulating the machine controls.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Two flavours + mix.
- Counter-top model.
- With pump or gravity feed.
- EMU version with agitator inside the tank (with add on price).
- Air or water cooling.

* Graphics on request.

FUNCTIONS

- Electronic control with pushbutton on the rear panel.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to program the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to program 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.
- Double low product warning lights both on the rear and frontal panels to better check the mix level inside the tanks.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks and great production performances up to 40kg/h.
- Tanks covers without hinges in order to allow the operator to perfectly work also from the rear side of the unit.
- Maximum flexibility thanks to the complete 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 of the machine in low season time 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 (standard) or steel beater with removable scrapers and counter-beater (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor and specific system for automatic handle return after product serving.
- Possibility to set the servings count.
- The **CTS** system (**patented**) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.
- The door is equipped with “anti-vandal”, tightening knobs which are essential in the self-service applications.
- **Wi-Manager** system for Wi-Fi (my-Soft App) and GSM connections.

