

KISS 5

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

FRIGOMAT



DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie KISS 5 rappresentano l'evoluzione del modello storico di grande successo EV335, con cui Frigomat ha fatto conoscere il buon gelato soft all'italiana in tutto il mondo. Per prima fra i costruttori premium, Frigomat fa rinascere il modello a cinque leve rivisto in chiave moderna e con gli aggiornamenti tecnologici necessari per rispondere alle attuali esigenze degli operatori.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Tre gusti + due mix; da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Versione EMU con agitazione in vasca.
- Condensazione ad 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 di 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

- Grande offerta di sapori (3 gusti + 2 mix).
- 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 72 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.
- Doppio impianto frigorifero con compressori semi-ermetici.
- Tre motori, uno per ogni cilindro di mantecazione.
- Possibilità di spegnere uno o due gruppi di produzione in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altro (gli altri) gruppo (gruppi) 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 (contaconi).
- 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 soft ice cream machines of the series KISS 5 represent the evolution of the historical model of great success EV335, thanks to which Frigomat spread the knowledge of the good Italian soft ice cream all over the world. The first among the premium manufacturers, Frigomat revives the 5-lever model in a modern way and with technological upgrades, in order to meet the current requirements of the operators.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Three flavours + two mix; floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- EMU version with agitator inside the tank.
- Air or water or Tropical cooling.

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

- Wide range of flavours (3 flavours + 2 mix).
- 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 72 kg/h.
- High capacity preservation Hoppers.
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation Hoppers and the **independent consistency control**, which allow to match flavours/products having different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Double refrigeration system with semi-hermetic compressors.
- Three Beater motors, one for each freezing cylinder.
- Possibility to turn off one or two production units in case of low season or for the ordinary cleaning operation or changing of one single flavour, while the other unit(s) of the machine keep on working.
- Monoblock beater made of technological polymer.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Specific system for automatic draw-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 5 sind die Entwicklung des historischen Modell von großem Erfolg EV335, dank dessen Frigomat das gute italienische Softeis in der ganzen Welt bekanntgemacht hat. Als erstes Unternehmen unter den Premiumhersteller, hat Frigomat das 5-Hebel Modell wieder auferlebt in einer modernen Interpretation und mit Technologie-Upgrade, um die aktuellen Bedürfnisse der Betreiber zu erfüllen.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Drei Geschmäcke + zwei Mix; Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- EMU Version mit Rührung in Becken.
- Wasser- oder luftgekühlt 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 einstellbarer 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

- Grosse Auswahl an Geschmäcke (3 Geschmäcke + 2 Mix).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 72 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 Ausschankmengen/-häufigkeiten erlaubt.
- Doppelte Kühleinheit mit halbhermetischen Kompressoren.
- Drei Motoren, einen für jeden Gefrierzylinder.
- Möglichkeit eine oder zwei Produktionsgruppen bei Tiefsaison vvoder auch für die Routine-Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abstellen, in dem man die andere(n) Gruppe(n) in Funktion behält.
- Einblock-Kunststoffrührwerk.
- Edeldstahlausschankshahn 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 Wi-Fi (My-Soft App) und GSM Verbindung.



DESCRIPTION

Les machines à glace soft de de la série KISS 5 représentent l'évolution du modèle historique de grand succès EV335, avec qui Frigomat a diffusé la bonne glace à l'italienne dans le monde entier. Le premier d'entre les fabricants de première qualité, Frigomat ravive le modèle à cinq parfums dans un style moderne, avec des nouveautés technologiques pour répondre aux besoins actuels des opérateurs.

CARACTÉRISTIQUES

VERSIONS

- Trois parfums + deux mix; sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Version EMU avec agitation dans la cuve.
- Refroidissement à air ou à 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

- Une large gamme de parfums (3 parfums + 2 mix).
- Pompe à engranages 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 72 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.
- Système de réfrigération double, avec compresseurs semi-hermétiques.
- Trois moteurs, un pour chaque cylindre de réfrigération.
- Possibilité d'arrêter un ou deux groupes de production hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour changer un seul parfum, tout en gardant l'autre(s) groupe(s) en fonction.
- Malaxeur monobloc en résine.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (optionnel).
- Possibilité de réglage du compte-coups.
- 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 Wi-Fi (My-Soft App) et connexion GSM.



DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie KISS 5 representan la evolución de un modelo histórico de gran éxito EV335, con quien Frigomat hizo conocer el buen helado suave italiano en el mundo. Como primera entre las fabricantes premium, Frigomat hace revivir el modelo con cinco palancas revisto en llave moderna, con mejoras tecnológicas para satisfacer las necesidades actuales de los operadores.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Tres sabores + dos mix; de pié.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Version EMU con agitación en la cuba.
- Condensación: por aire o agua o Tropical.

FUNCIONAMIENTO

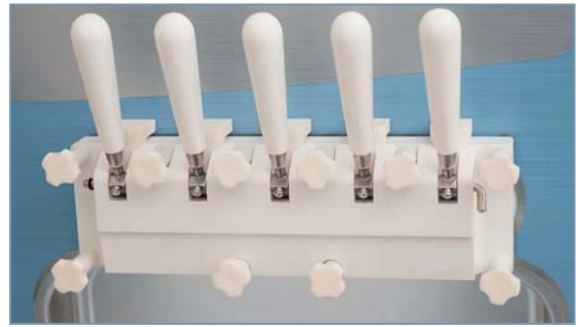
- Control electrónico.
- Ciclo de mantecación automático para helado soft y frozen yogurt con programación del nivel de consistencia.
- Ciclo de mantecación automático para sorbetes, pósteres helados, mousse y helados de fruta a base de ingredientes naturales con programación del nivel de consistencia (**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

- Gran variedad de sabores (3 sabores + 2 mix).
- 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 72 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.
- Doble sistema de refrigeración con compresores semi-herméticos.
- Tres motores, uno para cada cilindro de congelación.
- Posibilidad de desconectar uno o dos grupos de producción durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo sabor, manteniendo el otro/los otros grupos en funcionamiento.
- Agitador monobloque en resina.
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automatico 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.



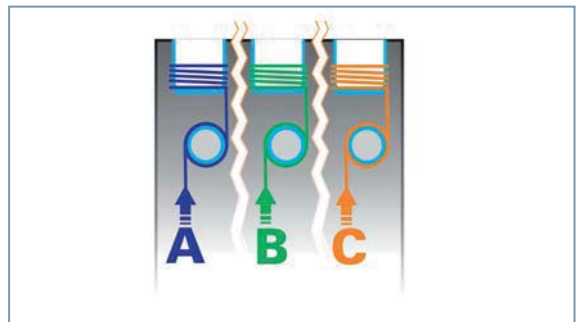
Leve di erogazione
Draw Handles
Auslieferungshebel
Poignées de distribution
Palancas de erogación



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



Controllo di consistenza indipendente
Independent Consistency Control
Unabhängige Konsistenzkontrolle
Contrôle indépendant de la consistance
Control independiente de la consistencia



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



Vasche con pompa e agitatore
Hopper 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	❄️ 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 - ⚙️75gr/h	n. x lt.		V / Hz / Ph / kW	V / Hz / Ph / kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KISS 5 POWER G VERTICAL			72 - 960	3 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	73-83	144	350
					W	400V / 50Hz / 3N / 6,5kW	220V / 60Hz / 3 / 6,5kW	66	73-83	144	350
					T	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	83-93	144	356
KISS 5 POWER G EMU VERTICAL		•	72 - 960	3 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	73-83	144	350
					W	400V / 50Hz / 3N / 6,5kW	220V / 60Hz / 3 / 6,5kW	66	73-83	144	350
					T	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	83-93	144	356
KISS 5 POWER P VERTICAL		•	72 - 960	3 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	73-83	144	365
					W	400V / 50Hz / 3N / 6,5kW	220V / 60Hz / 3 / 6,5kW	66	73-83	144	365
					T	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	83-93	144	371
KISS 5 POWER P EMU VERTICAL		•	72 - 960	3 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	73-83	144	365
					W	400V / 50Hz / 3N / 6,5kW	220V / 60Hz / 3 / 6,5kW	66	73-83	144	365
					T	400V / 50Hz / 3N / 6,7kW	220V / 60Hz / 3 / 6,7kW	66	83-93	144	371

Legenda • Key

A = Aria • Air • Luft • Aire • Aire / W = Acqua • Water • Wasser • Eau • 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