

KISS 3

VERTICAL TOUCH



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



CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Bi-gusto + mix; da pavimento.
- Agitazione in vasca (versione EMU).
- Alimentazione a pompa.
- Condensazione ad aria o ad acqua.

FUNZIONAMENTO

- Conservazione automatica del prodotto in vasca con funzione risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Eccezionali performance produttive fino a 40Kg/h.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (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).
- Schermo Touch Screen capacitivo da 7" con interfaccia grafica proprietaria.
- Menù ricette che consente all'operatore di dedicare a ogni prodotto un criterio di mantecazione e di conservazione ideale.
- Funzione "creativa" (**brevettata**) disponibile per ogni ricetta, che permette la lavorazione di prodotti con bilanciatura degli ingredienti non tradizionale.
- Esclusiva segnalazione "Stop&Draw" che avvisa l'operatore quando è possibile erogare.
- Gestione e programmazione dei lavaggi macchina per il rispetto dei processi HACCP. Nuovi parametri di controllo elettronico per la verifica della corretta esecuzione del lavaggio.
- Accensione (funzione di produzione diurna) e stand-by (conservazione notturna) automatici e programmabili.
- Memoria di archiviazione ad alta capacità di comandi, modifiche e allarmi.
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate.
- Disponibilità file multimediali per utilizzo e manutenzione ordinaria della macchina.
- Vasche integrate nel piano e con fondo inclinato per migliori performance funzionali e igieniche.
- 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.
- 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 che riferiscono ad analisi produttiva, archivio ricette, Real Time e cronologia eventi.



CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Two flavours + mix; floor-standing.
- Agitation inside the tank (EMU version)
- Pump supply
- Air or water cooling.

FUNCTIONS

- Automatic product preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Great production performances up to 40 kg/h.
- Resin monoblock beater (standard) or steel beater with mobile scrapers (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).
- 7" capacitive touch screen with smart proprietary graphic interface
- Recipe menu which allows the operator to devote to each product an ideal regulation of production and preservation.
- 'Creative' function (**patented**) available on every recipe, allows the processing of those products requiring a non-traditional balancing of the ingredients.
- Exclusive 'Stop&Draw' signal to warn the operator when consistency is ideal for dispensing.
- Management and programming of the machine washing cycles in compliance with the HACCP processes. New electronic control parameters to verify the correct execution of the washing cycle.
- Automatic and preset functions of "Auto start" (daily production) and "Auto Stand-by" (nightly preservation).
- High capacity storage memory for commands, modifications and alarms.
- Possibility to set the servings count.
- Disponibilità file multimediali per utilizzo e manutenzione ordinaria della macchina.
- Tanks integrated in the top and with sloping bottom for better functional and hygienic performance.
- 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.
- CTS system (**patented**): 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.



CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Zwei Geschmäcke + Gemisch; Standgerät.
- Rührung im Becken (EMU Version).
- Mit Pumpenzufuhr.
- Wasser- oder luftgekühlt.

FONCTIONNEMENT

- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturauswahl.
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung
- Hervorragende Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 kg/Std.
- Einblock-Rührwerk aus technologischem Polymer (Standard) oder Edelstahl, mit beweglichen Abstreifern (optional).

VORTEILE UND STÄRKEN

- Natürliches Kältemittel Gas für den Umweltrespekt und hocheffiziente Kühlkreisläufe mit hoher Energie- und Wassereinsparung (wassergekühlte Maschinen).
- 7" kapazitiver Touchscreen-Bildschirm mit proprietärer "Intelligenter" grafischer Schnittstelle.
- Rezeptmenü für jedes Produkt ein ideales Behandlungs- und Konservierungskriterium zu identifizieren.
- Kreative Funktion (**patentiert**) für jedes Rezept verfügbar, welche die Verarbeitung von Produkten mit nicht-traditioneller Bilanzierung der Zutaten ermöglicht.
- Exklusives „Stop&Draw“-Signal, das den Bediener informiert, ob ein Ausschank möglich ist.
- Verwaltung und Programmierung von Maschinenreinigung zur Einhaltung von HACCP-Prozessen. Neue elektronische Steuerparameter zur Überprüfung der korrekten Ausführung der Reinigung.
- Automatisches und programmierbares Einschalten (Tagesproduktionsfunktion) und Stand-by (Nachtspeicher).
- Speicherung mit hoher Kapazität der Einstellungen, Abänderungen und Warnmeldungen.
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Verfügbarkeit von Multimediadateien für die routinemäßige Nutzung und Wartung der Maschine.
- Becken integriert in der Oberseite mit abgeschrägtem Boden für eine bessere funktionelle und hygienische Leistung.
- 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.
- CTS-System (**patentiert**): 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.



CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Deux parfums plus panaché; sur roulettes.
- Agitation dans la cuve (version EMU).
- Avec alimentation à pompe.
- Refroidissement à air ou à eau.

FONCTIONNEMENT

- Conservation automatique du produit dans la cuve avec fonction d'économie d'énergie et réglage de la température.
- Pompe à engrenages pour un nettoyage et une manutention plus facile.
- Performances de production exceptionnelles jusqu'à 40 kg/h
- Malaxeur en résine monobloc (standard) ou malaxeur en acier avec racleurs mobiles (en option).

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).
- Écran tactile capacitif de 7 pouces avec interface graphique propriétaire «intelligente».
- Menu de recettes qui permet à l'opérateur de dédier à chaque produit un critère de conservation et de conservation idéal.
- Fonction «Creative» (**brevetée**) disponible pour chaque recette, qui permet de transformer des produits avec un équilibre non traditionnel des ingrédients.
- Signal exclusif «Stop&Draw» qui prévient l'opérateur sur la possibilité de distribuer.
- Gestion et programmation des lavages de l'équipement pour se conformer aux standards du HACCP. Nouveaux paramètres de contrôle électronique pour vérifier la bonne exécution du lavage.
- Demarrage automatique et programmable (fonction de production de jour) et mise en veille (stockage de nuit).
- Mémoire de stockage de grande capacité pour les commandes, les changements et les alarmes.
- Possibilité de régler le nombre de portions distribuées (compteur).
- Disponibilité de fichiers multimédias pour une utilisation ordinaire et la maintenance de la machine.
- Cuves intégrées dans la partie supérieure et avec fond incliné pour une meilleure performance fonctionnelle et hygiénique.
- 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.
- 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.
- 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.



CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

- Dos gustos + mixto ;de pié.
- Agitación en la cuba (version EMU).
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o por agua.

FUNCIONAMIENTO

- Conservación automática del producto en la cuba con función de ahorro de energía y regulación de la temperatura en la cuba.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40 kg/h.
- Mezclador de monobloque de resina (estándar) o de acero con rascadores móviles (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).
- Pantalla táctil capacitiva de 7" con interfaz gráfica propietaria.
- Menú de recetas que permite al operador dedicar a cada producto un criterio de producción y preservación ideal.
- Función "creativa" (**patentada**) disponible para cada receta, que permite la elaboración de productos con un equilibrio no tradicional de los ingredientes.
- Señal exclusiva "Stop&Draw" que avisa al operador si es posible dispensar.
- Gestión y programación de lavados de máquinas para cumplir con los procesos del HACCP. Nuevos parámetros de control electrónico para verificar la correcta ejecución del lavado.
- Arranque automático y programable (función de producción diurna) y en espera (almacenamiento nocturno).
- Memoria de almacenamiento de alta capacidad para mandos, modificaciones y alarmas.
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Disponibilidad de archivos multimedia para el uso y mantenimiento rutinario de la máquina.
- Cubetas integradas en la parte superior y con fondo inclinado para un mejor rendimiento funcional e higiénico.
- 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.
- 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.
- 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.

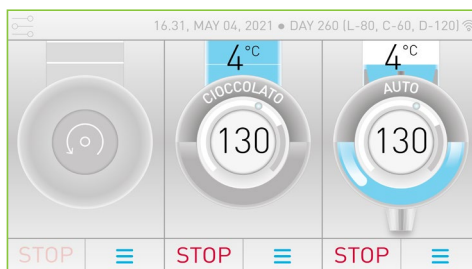


Frigomat introduce el uso de gas refrigerante natural como una decisión ética y respuesta a la emergencia del calentamiento global.

Pannello di controllo
Control Panel
Kontrolltafel
Tableau de commande
Panel de control



Dettaglio interfaccia grafica
Graphical interface detail
Detail der graphischen Schnittstelle
Détail de l'interface graphique
Detalle de la interfaz gráfica



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



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



Coperchi in silicone, ripiegabili
Foldable silicone covers
Faltbare Silikonabdeckungen
Couvercles en silicone, pliables
Tapas de silicona, plegables



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS											
Modello Model Modell Modèle Modelo	 P	 EMU	Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälters Bacs Cuba	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 Depth Tiefe Profondeur Profundidad	Altezza Height Höhe Hauteur Altura	Peso Weight Gewicht Poids Peso
			kg/h - 75gr/h	n. x lt.		V/Ph - kW	V/Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
KISS 3 VERTICAL TOUCH	•	•	40 - 533	2 x 12	A	400V/3N - 4,1kW	220V/3N - 4,1kW	53	67-77	144	220
					W	400V/3N - 4,0kW	220V/3N - 4,0kW	53	67-77	144	215

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 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