

KISS 1 YOGURT

Máquinas soft/Frozen yogurt



 **FRIGOMAT**



freddo • cold • kalt • froid • frío



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 Alimentaciòn	 F = 60Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentaciòn	 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