

KISS 3

Máquinas soft/Frozen yogurt



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, postres helados y mousse, con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

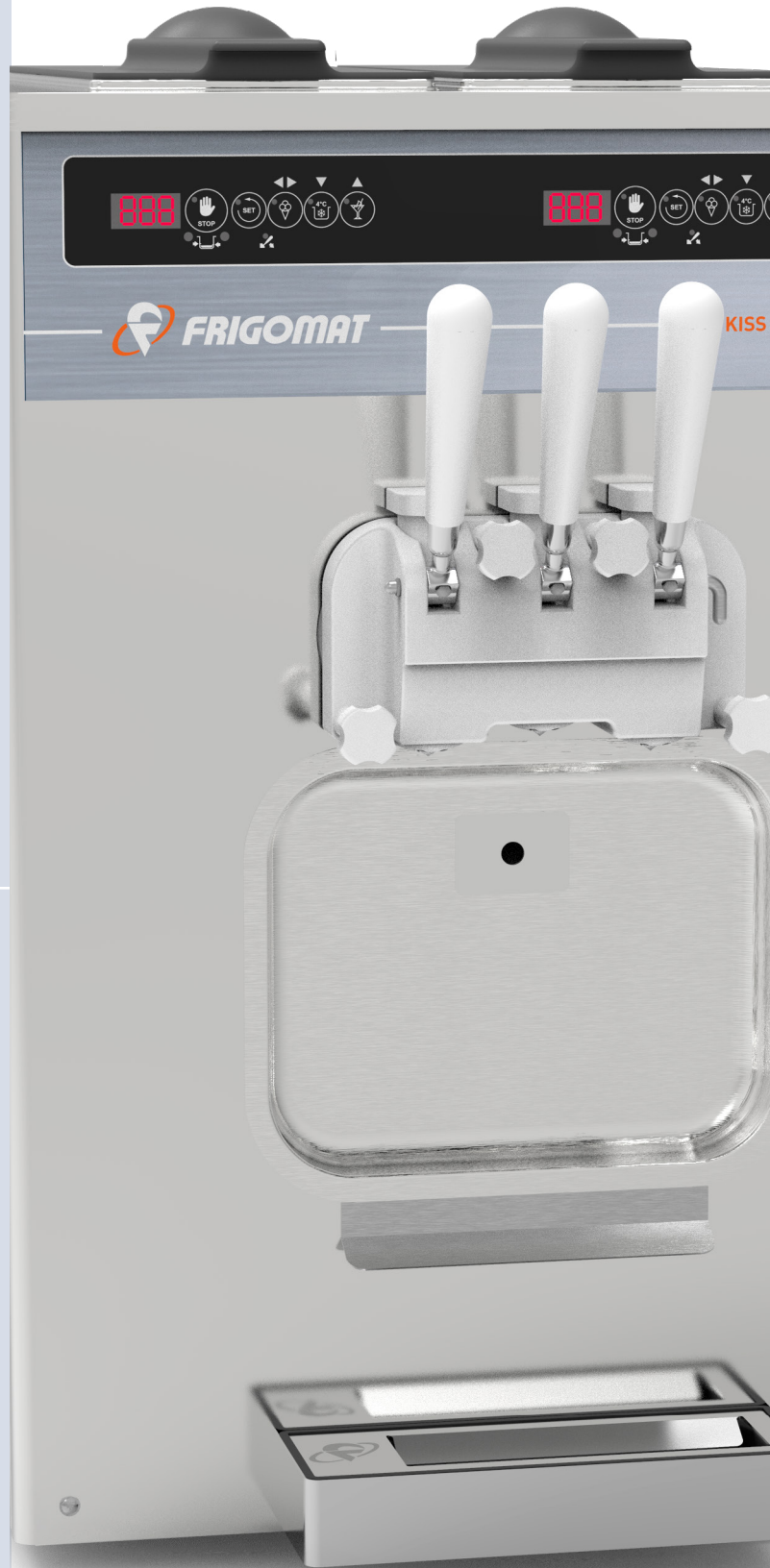
- Dos sabores + mixto.
- De mostrador.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: aire o agua.

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, postres 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

- Las dimensiones muy reducidas consienten de colocar la máquina sobre mostrador ahorrando espacio.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Excepcionales prestaciones con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Máxima flexibilidad gracias a una total autonomía de las cubas de conservación de la mezcla y **control independiente de la consistencia** que permiten combinar gustos con características, cantidades y frecuencias de erogación diferentes.
- Posibilidad de desconectar mitad de la máquina durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza o de cambio de un solo gusto, manteniendo la otra parte en función.
- Agitador monobloque de resina (estándar) o en acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso (opcional).
- Agitación en la cuba (versión EMU).
- El sistema **CTS (patentado)** es un asistente electrónico que previene 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.



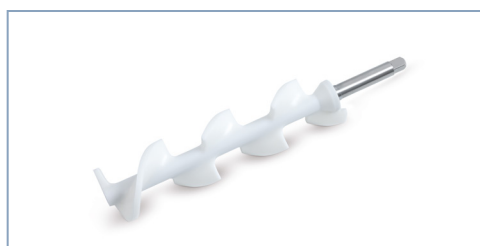
- Leve di erogazione.
- Distribution handles.
- Poignée de distribution.
- Auslieferungs Hebel.
- Palancas de erogación.



- 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 monoblocco in resina.
 - Resin monoblock beater.
 - Einblock Kunststoffrührwerk.
 - Malaxeur monobloc en résine.
- Mezclador monobloque en resina.



- Pannello di controllo.
 - Control panel.
 - Kontrolltastatur.
- Tableau de commande.
 - Panel de control.



- Vasche con pompa e agitatore.
 - Tanks 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 Modell Modèle Modelo |  P |  EMU | 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 3 G | | | 40 - 533 | 2 x 12 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 175 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 G EMU | | • | 40 - 533 | 2 x 12 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 175 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 P | | • | 40 - 533 | 2 x 8 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 185 |
| | | | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |
| KISS 3 P EMU | | • | 40 - 533 | 2 x 8 | A | 400V / 50Hz / 3N / 4,1kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,1kW | 50 | 67-77 | 84 | 185 |
| | | • | | | W | 400V / 50Hz / 3N / 4,0kW | 220V / 60Hz / 3 / 4,0kW | | | | |

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 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.

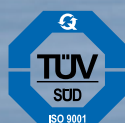
Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

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