

KISS 3

VERTICAL

Máquinas soft/Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío



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.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

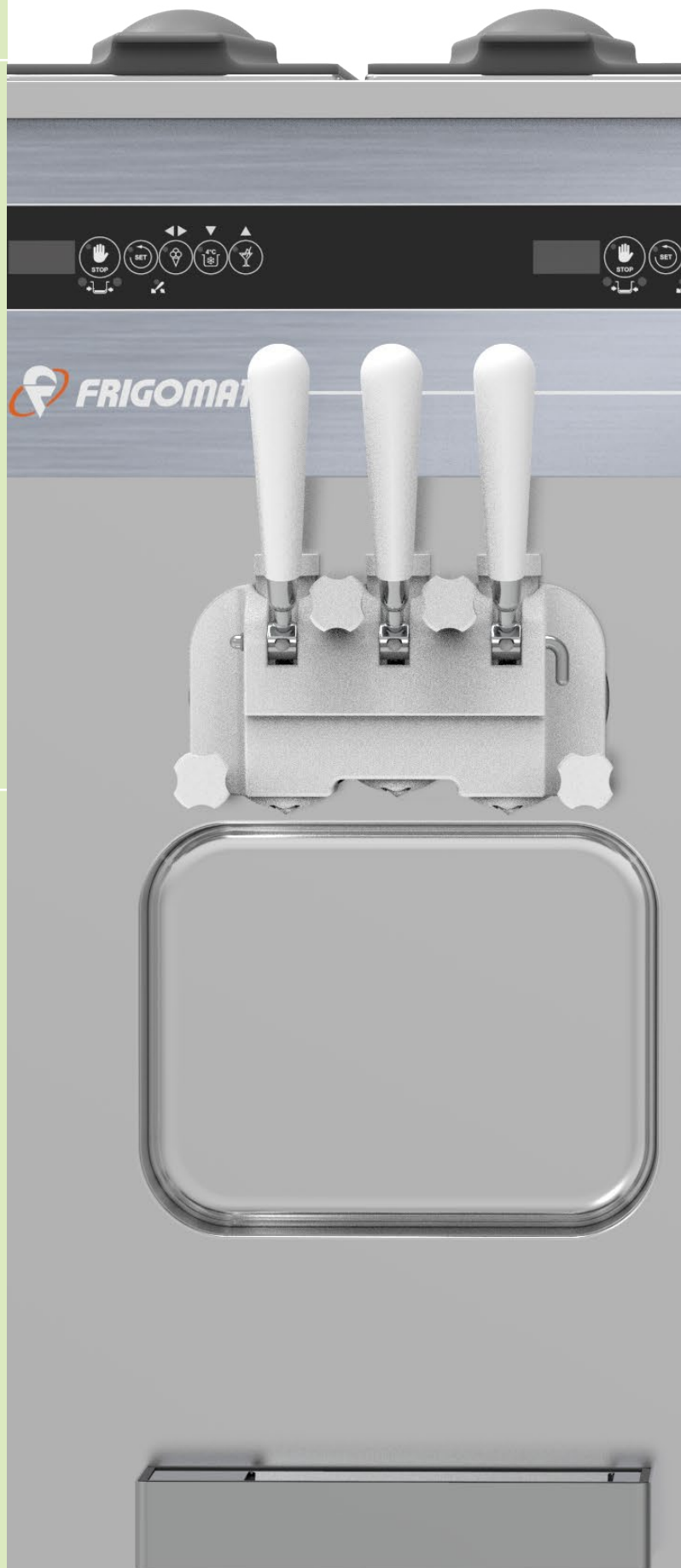
- Dos gustos + mixto ;de pié.
- Agitación en la cuba (version EMU).
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Condensación: por aire o por agua.

FUNCIONAMIENTO

- Control electrónico de la producción con ciclos automáticos para el helado blando y el yogur helado y función creativa (**patentada**) para sorbetes, semifríos y helados de frutas.
- 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

- 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).
- 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 40 kg/h.
- 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.
- Mezclador de monobloque de resina (estándar) o de acero con rascadores móviles (opcional).
- 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 previene 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 (opcional).



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

Leve di erogazione
Draw Handles
Auslieferungshebel
Poignée de distribution
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 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



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



INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo			Produzione Production Leistung Production Producción	Vasche Tanks Behälter 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 POWER G VERTICAL			40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	211
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	206
KISS 3 POWER G EMU VERTICAL	•		40 - 533	2 x 16	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	211
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	206
KISS 3 POWER P VERTICAL		•	40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	220
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	215
KISS 3 POWER P EMU VERTICAL	•	•	40 - 533	2 x 12	A	400V / 50Hz / 3N / 4,1kW	220V / 60Hz / 3 / 4,1kW	53	67-77	144	220
					W	400V / 50Hz / 3N / 4,0kW	220V / 60Hz / 3 / 4,0kW	53	67-77	144	215

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 Druckvergeslichkeiten 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