



macchine soft  
soft ice cream machines  
Softeismaschinen  
machines à glace soft  
máquinas soft

# KISS



 freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**  
macchine per gelato



# KISS 1



# KISS 3



“La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food e bar che vogliono offrire una vasta gamma di prodotti di qualità con volumi di produzione medio-alti.”



“Frigomat’s answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt shops, fast food restaurants and bars, which want to offer a wide range of high-quality products with medium/high production volumes.”

## DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie “KISS” rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale capace di ottime rese continuative per far fronte anche ad alti picchi di domanda. Il controllo elettronico consente all’operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, slush ice, semifreddi e mousse con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali.

## CARATTERISTICHE

### VERSIONI

- monogusto o bigusto+mix
- da banco
- con alimentazione a pompa
- Condensazione ad aria o acqua

### 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 risparmio di energia e regolazione della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Spia per la segnalazione della riserva del prodotto in vasca.

### Vantaggi e punti di forza

- Le dimensioni estremamente ridotte consentono di collocare facilmente la macchina su banco o retro banco risparmiando spazio.
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali prestazioni del modello KISS 3, che vanta elevatissime performance produttive fino a 40Kg/h.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.

## DESCRIPTION

The “KISS” series is the answer to the operator’s requirements for a professional machine with continuous output which allows also to meet daily peaks of demand. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt, sorbets, slush ice, frozen desserts and mousses with the possibility to set the ideal consistency level.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Single flavour or two flavours + mix
- Counter-top
- With pump
- Air or water cooling

### FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the product’s consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to programme the products’ consistency (**patented**).
- Automatic product’s preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Low product warning light.

### Advantages and Pluses

- Extremely small dimensions allow to put the machine on or behind the counter and save space.
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- KISS 3 features great performances and an extremely high production up to 40kg/h.
- Beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.





“Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdielen, Fast Food und Kaffees, welche eine vielfältige qualitative Produktpalette mit großen Verkaufsvolumen angeboten wird“



“La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers qui cherchent à offrir une vaste gamme de produits, cela en quantité et qualité.”

## BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KISS“ entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, die ein professionelles Arbeitsmittel für kontinuierlichen Verkauf auch in Spitzenzeiten benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogrammen für die Herstellung von Softeis, Frozen-Joghurt, Sorbett, Slush Ice/Granita, Semifreddo und Mousse, mit der Möglichkeit, die gewünschte Konsistenz einzustellen.

## EIGENSCHAFTEN

### VERSIONEN

- ein Geschmack oder zwei Geschmäcke + Gemisch
- Tischgerät
- mit Pumpen
- wasser- oder luftgekühlt

### 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 einstellbare Eiskonsistenz (**patentiert**).
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperaturauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Füllstandskontrolllampe für Reservemenge im Becken.

## Vorteile und Stärken

- Die sehr geringen Abmessungen ermöglichen eine einfache Platzierung auf- oder hinter der Theke um Platz zu ersparen.
- Zahnradpumpe, einfach in der Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen des Modells KISS 3, das, mit einer sehr großen Produktion bis zu 40 Kg/Std.
- Einblock-Kunststoffrührwerk (standard) oder Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern (optional).
- Ausgabehahn mit magnetischen Fühler.

## DESCRIPTION

Les machines de la série “Kiss” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles garantissent un rendement continu, permettant de faire face, aussi, aux pics de demande. Le contrôle électronique offre à l’opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé, sorbets, granite, semifreddo et mousses; la consistance s’adaptant à volonté.

## CHARACTERISTICS

### VERSIONS

- Avec un parfum ou deux parfums plus panaché
- De comptoir
- Avec alimentation à pompe
- Refroidissement à air ou à eau.

### 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.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.

## Avantages et Points Forts

- Ses dimensions extrêmement contenues, permettent de placer facilement la machine sur ou derrière le comptoir et, donc, d’économiser l’espace.
- Pompe à engranges pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles du modèle KISS 3 avec un débit très important qui peut toucher les 40 Kh/h.
- Malaxeur monobloc en résine (standard) ou en acier avec racleurs mobiles (optional).
- Robinet de débit avec senseur magnétique.





“La risposta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y bares que desean ofrecer una línea de productos de calidad con volúmenes de producción medio-elevados.”

## 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

- Uno o dos gustos + mixto
- De mostrador
- Con bomba
- Condensación: aire o agua

### FUNCTIONAMIENTO

- 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.
- Testigo por la indicación de la reserva del producto en la cuba.

## Vantaggi e punti di forza

- Las dimensiones muy reducidas consienten de colocar la maquina sobre mostrador ahorrando espacio.
- Bomba de engranajes por una fácil limpieza y manutención.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones para afrontar los altos topes de demanda.
- Excepcionales prestaciones del modelo KISS 3 con una producción muy elevada hasta 40Kg/h.
- Agitador monobloque de resina (estándar) o de acero con espátulas rascadoras móviles (opcional).
- Grifo con sistema de erogación a sensor magnético.



- Dettaglio rubinetto di estrazione
- Dispensing tap detail
- Ausgabehahn Detail
- Détail du robinet de débit
- Detalle grifo de extracción

## INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE HINWEISE • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TECNICAS

| Modello | Capacità vasca       | N° con/h (da 75 gr)     | Produzione oraria   | Alimentazione elettrica | Potenza            | Condensazione | Altezza   | Larghezza | Profondità  | Peso netto   |
|---------|----------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|--------------------|---------------|-----------|-----------|-------------|--------------|
| Model   | Tank capacity        | N° cones/h (75 gr)      | Hourly production   | Current                 | Nominal power      | Cooling       | Height    | Width     | Depth       | Net weight   |
| Modell  | Inhalt des Behälters | N° Es porz./Std (75 gr) | Stundenleistung     | Stromart                | Nennleistung       | Kühlung       | Höhe      | Breite    | Tiefe       | Nettogewicht |
| Modèle  | Capacité du bac      | N° conets/h (de 75 gr)  | Production horaire  | Tension                 | Puissance nominale | Condensation  | Hauteur   | Largeur   | Profondeur  | Poids net    |
| Modelo  | Capacidad cuba       | N° conos/h (de 75 gr)   | Producción por hora | Tensión                 | Potencia           | Condensación  | Altura    | Anchura   | Profundidad | Peso neto    |
|         | <b>lt</b>            |                         | <b>Kg</b>           |                         | <b>Kw</b>          |               | <b>cm</b> | <b>cm</b> | <b>cm</b>   | <b>Kg</b>    |
| Kiss 1  | 8                    | 240                     | 18                  | 400V/50Hz/3             | 2,3                | Aria*/Acqua** | 76        | 40        | 57+15       | 112          |
| Kiss 3  | 2x8                  | 533                     | 40                  | 400V/50Hz/3             | 3,7                | Aria*/Acqua** | 84        | 48        | 64+15       | 164          |

\* Aria - Air - Luft - Aire - Aire; \*\* Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua.

- 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used • Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig • Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados • La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia  
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010  
info@frigomat.com - www.frigomat.com



Azienda Certificata  
UNI EN ISO 9001:2000  
Numero Certificato  
50 100 5650