



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

Kiss 5 POWER VERTICAL



freddo • cold • kalt • froid • frío



KISS 5 POWER VERTICAL



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

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie “KISS 5” rappresentano l'evoluzione di un modello storico di grande successo, EV335, con il quale Frigomat ha fatto conoscere il buon gelato soft all'italiana in tutto il mondo. Per prima fra i costruttori premium, Frigomat fa rinascere il modello a cinque leve rivista in chiave moderna, con gli aggiornamenti tecnologici per rispondere alle attuali esigenze degli operatori.

CARATTERISTICHE

VERSIONI

- Tre gusti + due mix.
- Da pavimento.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- Versione EMU con agitazione in vasca (con sovrapprezzo).
- 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.
- Doppia segnalazione della riserva del prodotto in vasca con blocco automatico dell'erogazione al raggiungimento del livello minimo.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Grande offerta di sapori (3 gusti+ 2 mix).
- Pompa ad ingranaggi per una facile pulizia e manutenzione.
- Cilindro di mantecazione di grandi dimensioni per affrontare i picchi di domanda.
- Eccezionali performance produttive fino a 72 Kg/h.
- Vasche di elevate capacità per la conservazione della miscela.
- 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.
- Doppio impianto frigorifero con compressori semi-ermetici.
- Tre motori, uno per ogni cilindro di mantecazione.
- Possibilità di spegnere uno o due gruppi di produzione in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altro(i) gruppo(i) in funzione.
- Mescolatore monoblocco in resina.
- Rubinetto con sistema di erogazione con sensore magnetico.
- Sistema di ritorno automatico della leva dopo l'erogazione (OPTIONAL).
- Possibilità di impostare il conteggio delle porzioni erogate (contaconi).
- Nuovo sistema CTS (**brevettato**) è un vero e proprio assistente elettronico che previene anomalie di funzionamento, intervenendo in caso di eventuale errore nelle operazioni di utilizzo della macchina da parte dell'operatore.



- Dettaglio rubinetto
- Tap detail
- Hahn-Detail
- Détail du robinet
- Detalle del grifo



“Frigomat's answer to the requirements of ice cream parlours, yoghurt shops, fast food restaurants and bars, which want to offer a wide range of flavours with high production volumes”.

DESCRIPTION

The soft ice cream machines of the series “KISS 5” represent the evolution of a historical model of great success, EV335, thanks to which Frigomat spread the knowledge of the good Italian soft ice cream all over the world. First among the premium manufacturers, Frigomat revives the 5-lever model in a modern way and with technology upgrades, in order to meet the current requirements of the operators.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Three flavours + two mix.
- Floor-standing.
- With pump or gravity feed.
- EMU version with agitator inside the tank (with add on price).
- Air or water cooling.

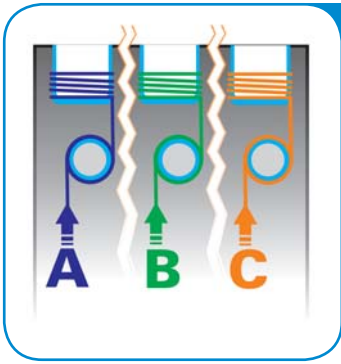
FUNCTIONS

- Electronic control.
- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yoghurt with the possibility to program the product's consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts and natural fruit-base ice creams with the possibility to program the products' consistency (**patented**).
- Automatic product's preservation inside the barrel with energy-saving function and temperature selection.
- Tank temperature display.
- Double warning for low product level in the tank with automatic stop of dispensing at the minimum level achievement.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Wide range of flavors (3 flavors + 2 mix).
- Gear pump for an easy cleaning and maintenance.
- Big freezing cylinder for a high production to meet the daily peaks of demand.
- Great performances and an extremely high production up to 72 kg/h.
- High capacity preservation tanks.
- Maximum flexibility thanks to the complete autonomy of the preservation tanks and the independent consistency control, which allow to work flavours/products with different characteristics and with different quantities and frequency of serving.
- Double refrigeration system with semi-hermetic compressors.
- Three motors, one for each freezing cylinder.
- Possibility to turn off one or two production units in case of low season or for the ordinary cleaning operation or changing of one single flavour, while the other unit(s) of the machine keep on working.
- One-block beater made of technological polymer.
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Specific system for automatic handle return after the product serving (OPTIONAL).
- Possibility to set the servings count.
- The new CTS system (**patented**) is a real electronic assistant which prevents malfunctions, intervening in case of possible misuse by the operator.





- Controllo di consistenza indipendente
- Independent consistency control
- Unabhängigen Konsistenzkontrolle
- Contrôle indépendant de la consistance
- Control independiente de la consistencia



- Vasca con pompa e agitatore
- Tank with pump and agitator
- Becken mit Pumpe und Rührwerk
- Cuve avec pompe et agitateur
- Cuba con bomba y agitador



„Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Joghurtläden, Eisdielen, Fast Food und Kaffees, welche eine vielfältige Geschmackspalette 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 parfums, cela en grande quantité ».

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie „KISS 5“ sind die Entwicklung eines historischen Modell von großem Erfolg, EV335, dank dessen Frigomat das gute italienische Softeis in der ganzen Welt bekanntgemacht hat. Als erstes Unternehmen unter den Premiumherstellern, hat Frigomat das 5-Hebel Modell wieder auf erlebt in einer modernen Art und Weise und mit Technologie-Upgrades, um die aktuellen Bedürfnisse der Betreiber zu erfüllen.

DESCRIPTION

Les machines à glace soft de de la série « Kiss 5 » représentent l'évolution d'un modèle historique de grand succès, EV335, avec qui Frigomat a diffusé la bonne glace à l'italienne dans le monde entier. Le premier d'entre les fabricants de première qualité, Frigomat ravive le modèle à cinq parfums dans un style moderne, avec des nouveautés technologiques pour répondre aux besoins actuels des opérateurs.

EIGENSCHAFTEN

VERSIONEN

- Drei Geschmäcke + zwei Mix.
- Standgerät.
- Mit Pumpen- oder Schwerkraftzufuhr.
- EMU Version mit Rührung in Becken (gegen Aufpreis).
- 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 Konservierungstemperaturoauswahl.
- Display mit Beckentemperatur-Anzeige.
- Doppelte Warmmeldung der Reservemenge des Produkts im Becken mit automatischer Blockierung des Ausschanks beim Erreichen der Mindestmenge.

CHARACTERISTICS

VERSIONS

- Trois parfums plus deux mix.
- Sur roulettes.
- Avec alimentation à pompe ou à gravité.
- Version EMU avec agitation dans la cuve (avec supplément de prix).
- 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.
- Double rapport de la réserve du produit dans la cuve avec le bloque automatique de la distribution au niveau minimum.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Grosse Auswahl an Geschmäcke (3 Geschmäcke + 2 Mix).
- Zahnradpumpe für eine einfache Reinigung und Wartung.
- Großer Kühlzylinder um Spitzenleistungen zu gewähren.
- Hervorragenden Leistungen mit einer sehr großen Produktion bis zu 72 Kg/Std.
- Konservierungsbecken mit großer Kapazität.
- 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.
- Doppelte Kühleinheit mit halbhermetischen Kompressoren.
- Drei Motoren, einen für jeden Gefrierzylinder.
- Möglichkeit eine oder zwei Produktionsgruppen bei Tiefsaisonverkauf oder auch für die Routine- Reinigung und/oder beim Geschmackswechsel abstellen, in dem man die andere(n) Gruppe(n) in Funktion behält.
- Einblock-Kunststoffrührwerk.
- Edelstahl ausschankshahn mit Magnetsensor.
- Automatischer Rücksprung des Hebels nach Auslieferung (OPTIONAL).
- Einstellungsmöglichkeit des Zählwerkes.
- Das neue CTS-System (**patentiert**) ist ein wahrer elektronischer Assistent, welcher Fehlfunktionen, bedingt durch nicht korrektem Bedienen der Maschine seitens Betreibers, verhindert.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Une large gamme de parfums (3 parfums + 2 mix).
- Pompe à engranages pour un nettoyage et une manutention plus faciles.
- Cuve de refroidissement de grande capacité pour faire face aux pics de demande.
- Prestations exceptionnelles avec un débit très important qui peut toucher les 72 Kg/h.
- Cuves de conservation de grande capacité.
- 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.
- Système de réfrigération double, avec compresseurs semi-hermétiques.
- Trois moteurs, un pour chaque cylindre de réfrigération.
- Possibilité d'arrêter un ou deux groupes de production hors saison ou pendant les normales opérations de nettoyage et/ou pour le changer un seul parfum, tout en gardant l'autre(s) groupe(s) en fonction.
- Malaxeur monobloc en résine.
- Robinet de débit avec senseur magnétique.
- Système de retour automatique de la poignée après la distribution (OPTIONAL).
- Le nouveau système CTS (**breveté**) est 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.





“La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías, fast food y bares que desean ofrecer una amplia línea de sabores con elevados volúmenes de producción”.

DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KISS 5” representan la evolución de un modelo histórico de gran éxito, EV335, con quien Frigomat hizo conocer el buen helado suave italiano en el mundo. Como primera entre las fabricantes premium, Frigomat hace revivir el modelo con cinco palancas revisto en llave moderna, con mejoras tecnológicas para satisfacer las necesidades actuales de los operadores.

CARACTERÍSTICAS

VERSIONES

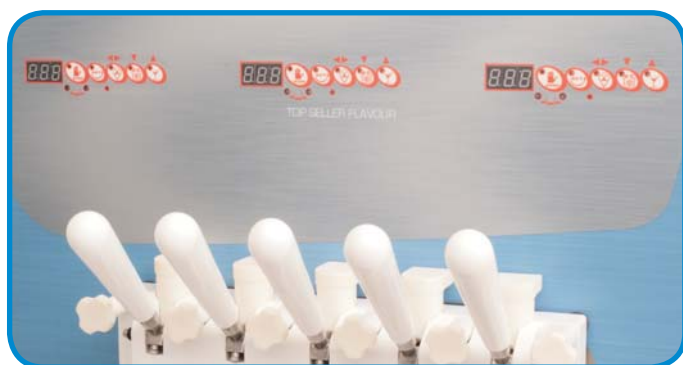
- Tres sabores + dos mix.
- De pie.
- Con alimentación por gravedad o con bomba.
- Version EMU con agitación en la cuba (con coste adicional).
- Condensación: por aire o agua.

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.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Gran variedad de sabores (3 sabores + 2 mix).
- 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 72 Kg/h.
- Cubas de conservación de la mezcla de alta capacidad.
- 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.
- Doble sistema de refrigeración con compresores semi-herméticos.
- Tres motores, uno para cada cilindro de congelación.
- Posibilidad de desconectar uno o dos grupos de producción durante la baja temporada, ordinaria operación de limpieza ó de cambio de un solo sabor, manteniendo el otro/los otros grupos en funcionamiento.
- Agitador monobloque en resina.
- Grifo con sistema de erogación por sensor magnético.
- Sistema de regreso automático de la palanca de erogación después del uso (OPCIONAL).
- Posibilidad de controlar la cantidad de porciones vendidas.
- El nuevo sistema CTS (**patentado**) es 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.



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

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 75 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
									Alla base	Max	
Model	Tank capacity	N° cones/h (75 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es porz./Std (75 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 75 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
Modelo	Capacidad cuba	N° conos/h (de 75 gr)	Producción por hora	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
	lt		Kg		Kw	cm	cm	cm	cm	cm	Kg
Kiss 5 Power Vertical G	16 (x3)	960	72	400V/50Hz/3+N	6,5	W/A*	144	67	73	83	350
Kiss 5 Power Vertical P	12 (x3)	960	72	400V/50Hz/3+N	6,5	W/A*	144	67	73	83	365

*W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / *A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

- 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