

KISS 3 POWER



Machine soft/Frozen yogurt
Soft ice cream machines/
Frozen yoghurt
Softeismaschinen/
Frozen-Joghurt
Machines à glace soft/
Yaourt glacé
Máquinas soft/
Frozen yogurt



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



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

- Bigusto+mix.
- Da banco.
- Con alimentazione a pompa o a gravità.
- 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

- 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 performance produttive fino a 40Kg/h.
- 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.
- Possibilità di spegnere metà macchina in caso di bassa stagione o nell'ordinaria operazione di pulizia e/o di cambio di un solo gusto, mantenendo l'altra parte in funzione.
- Mescolatore monoblocco in resina (standard) o in acciaio con pattini raschianti mobili (optional).
- 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 (conta-coni).
- Agitazione in vasca (versione EMU).
- Il 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.
- Sistema **Wi-Manager** per connessione Wi-Fi (tramite App My-Soft) e GSM.



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

- Two flavours + mix.
- Counter-top.
- With pump or gravity feed.
- 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.
- Double warning for low product level in the tank with automatic stop of dispensing at the minimum level achievement.

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.
- Great performances and extremely high production up to 40kg/h.
- Maximum flexibility thanks to the completely 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.
- Possibility to turn off half machine in case of low season or for the ordinary cleaning operation or changing of one single flavour, with the other part of the machine continuing working.
- Beater made of technological polymer (standard) or steel beater with removable scrapers (optional).
- Dispensing tap with magnetic sensor.
- Possibility to set the servings count.
- Specific system for automatic handle return after the product serving (optional).
- Agitator inside the tank (EMU version).
- The **CTS system (patented)** is a real electronic assistant which prevents malfunctions intervening in case of possible misuse by the operator.
- **Wi-Manager** system for Wi-Fi (my-Soft App) and GSM connections.

