

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

Kikka



freddo • cold • kalt • froid • frio

 **FRIGOMAT**
macchine per gelato

Kikka Soft ice



ITALIANO

DESCRIZIONE

Le macchine soft della serie "KIKKA" rispondono alle esigenze degli operatori che necessitano di uno strumento professionale compatto per medi volumi produttivi. Il controllo elettronico consente all'operatore di utilizzare due programmi automatici per la produzione di gelato soft, frozen yogurt, sorbetti, slush ice, mousse, e semifreddi con la possibilità di scegliere i valori di consistenza ideali.

CARATTERISTICHE

- Ciclo di mantecazione automatico per gelato soft e frozen yogurt con programmazione del livello di consistenza.
- Ciclo di mantecazione automatico per sorbetti, semifreddi, mousse 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 scelta della temperatura.
- Display per la visualizzazione della temperatura in vasca.
- Alimentazione a gravità o con pompa a pistone.
- Da banco o da pavimento.
- Monogusto o due gusti più il misto.
- Condensazione ad aria o acqua.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Cilindro di mantecazione ad espansione diretta di elevata efficienza.
- Mescolatore in acciaio con pattini raschianti mobili.
- Spia segnalazione riserva prodotto in vasca.
- Disponibile in versione monofase (su richiesta).
- Livello di consistenza e temperatura selezionabili dal pannello di controllo.

- “La risposta di Frigomat alle esigenze di yogurterie, gelaterie, fast food e bar che vogliono offrire con una sola macchina una vasta gamma di prodotti di qualità”
- “Frigomat’s answer to the requirements of ice cream parlours, yogurt shops, fast food restaurants and bars for a wide range of high-quality products with one single machine”
- “Frigomats Antwort auf die Bedürfnisse der Jogurtläden, Eisdielen und Kaffees, wo in einer einzigen Maschine eine vielfältige Produktpalette angeboten wird.”

ENGLISH

DESCRIPTION

The “KIKKA” series is the answer to the operator’s requirements for a compact, professional machine with a medium capacity production. The electronic control offers the operator two automatic programmes for the production of soft ice cream, frozen yoghurt, sorbets, slush ice, mousses, and frozen desserts with the possibility to determine the ideal consistency settings.

CHARACTERISTICS

- Automatic freezing cycle for soft ice cream and frozen yogurt with the possibility to programme the products’ consistency.
- Automatic freezing cycle for sorbets, frozen desserts, mousses and natural fruit-base ice cream with possibility to programme the product’s consistency (patented).
- Automatic product’s preservation inside the barrel with energy-save function and temperature selection.
- Mix temperature display.
- Gravity-fed or piston pump option.
- Floor model or counter-top.
- Single flavour version or two flavours + mix version.
- Air or water cooling version.

ADVANTAGES AND PLUSES

- Highly efficient freezing cylinder with direct expansion.
- Steel beater with removable scrapers.
- Low level product warning light.
- Single-phase version available (upon request).
- Viscosity level and temperature selection by the control panel.

DEUTSCH

BESCHREIBUNG

Die Softeismaschinen der Serie “KIKKA” entsprechen den Bedürfnissen der Bediener, welche ein professionelles Arbeitsmittel für mittleres Verkaufsvolumen benötigen. Die elektronische Kontrolle erlaubt dem Bediener den Gebrauch von zwei automatischen Produktionsprogramme für die Herstellung von Softeis, Frozen-Jogurt, Sorbett, Mousse, “Semifreddo” und Slush-Ice mit der Möglichkeit die gewünschte Eiskonsistenz durch die Tastatur selbst einzustellen.

EIGENSCHAFTEN

- Automatischer Gefrierzyklus für Softeis und Frozen-Jogurt mit einstellbarer Eiskonsistenz.
- Patentierter, automatischer Gefrierzyklus für Sorbett, Semifreddo, Mousse und Fruchteis mit natürlichen Zutaten und einstellbare Eiskonsistenz.
- Automatische Konservierung des Produktes im Becken mit Energieeinsparung und Konservierungstemperatúrauswahl.
- Display mit Mischungstemperatur-Angabe.
- Lieferbar mit Schwerkraft-oder Kolbenpumpenversorgung.
- Theken oder Standgerät.
- Lieferbar mit einer oder zwei Geschmacksrichtungen plus ein Gemisch.
- Lieferbar mit Wasser- oder Luftkühlung.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Kühlzylinder mit Direktexpansion für eine erhöhte Leistungsfähigkeit.
- Edelstahlrührwerk mit abnehmbaren Schabern.
- Füllstandskontrolllampe für Produktreserve im Becken.
- Auf Anfrage einphasige Stromstärke lieferbar.
- Konsistenz und Temperatur durch die Steuertafel einstellbar.

- “La réponse de Frigomat aux exigences des yaourteries, glaciers, brasseries et cafetiers qui désirent offrir, avec une seule machine, une vaste gamme de produits de qualité”
- “La respuesta de Frigomat a las exigencias de yogurterías, heladerías y bares que desean ofrecer en un unica maquina muchos productos diferentes de elevada calidad”

FRANÇAIS

DESCRIPTION

Les machines de la série “KIKKA” répondent aux exigences des opérateurs désireux de posséder un équipement professionnel. Elles sont compactes et permettent d’obtenir une production en quantité moyenne. Le contrôle électronique offre à l’opérateur deux programmes automatiques pour la production de glace italienne, yaourt glacé, sorbets, granité, mousses et semifreddo; avec la possibilité de choisir la consistance idéale.

CARACTÉRISTIQUES

- Cycle de malaxage automatique pour glace à l’italienne et yaourt glacé avec programmation de la consistance.
- Cycle de malaxage automatique pour sorbets, semifreddo, mousses 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 choix de la température.
- Display pour la visualisation de la température du mélange dans la cuve.
- A gravité ou avec pompe à piston.
- De comptoir ou sur roulettes.
- Avec un parfum ou avec deux parfums + panaché.
- Refroidissement à air ou à eau.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Cuve de refroidissement à expansion directe de grande efficacité.
- Malaxeur en acier avec racleurs mobiles.
- Voyant réservoir pour le produit dans la cuve.
- Machines disponibles sur demande dans la version monophasée.
- Sélection de la consistance et de la température a travers le panneau de contrôle.

ESPAÑOL

DESCRIPCIÓN

Las máquinas soft de la serie “KIKKA” responden a las exigencias de los operadores que necesitan un instrumento profesional compacto para medios volúmenes productivos. El control electrónico consiente al operador utilizar dos programas automáticos para la producción de helado soft, frozen yogurt, sorbetes, cremolades, mousse y postres helados con la posibilidad de escoger los valores de consistencia ideales.

CARACTERÍSTICAS

- 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 ahorro de energía y elección de la temperatura.
- Display por temperatura del producto en la cuba.
- Versión alimentada a gravedad o con bomba.
- De pié o de mostrador.
- Versión de un gusto o dos gustos más el mixto.
- Condensación de aire o agua.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Cilindro de mantecación de expansión directa de elevada eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas rascadoras móviles.
- Testigo reserva producto en la cuba.
- Disponibles bajo pedido también en versión monofásica.
- Nivel de consistencia y temperatura seleccionables dal panel de control.



- KIKKA 1 - monogusto, da banco, alimentazione con pompa o a gravità
- KIKKA 1 - single flavour, counter-top, gravity feed or with pump
- KIKKA 1 - ein Geschmack, Tischgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr
- KIKKA 1 - un parfum, de comptoir, alimentation avec pompe ou gravité
- KIKKA 1 - un gusto, de mostrador, alimentación con bomba o por gravedad



- KIKKA 3 - due gusti più il misto, da banco, alimentazione con pompa o a gravità
- KIKKA 3 - two flavours + mix, counter-top, gravity feed or with pump
- KIKKA 3 - zwei Geschmácke + Gemisch, Tischgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr
- KIKKA 3 - deux parfums + panaché, de comptoir, alimentation avec pompe ou á gravité
- KIKKA 3 - dos gustos más el mixto, de mostrador, alimentación con bomba o por gravedad



- KIKKA 330 - due gusti più il misto, da pavimento, alimentazione con pompa o a gravità
- KIKKA 330 - two flavours + mix, floor model, gravity feed or with pump
- KIKKA 330 - zwei Geschmácke + Gemisch, Standgerät, Pumpen oder Schwerkraftzufuhr
- KIKKA 330 - deux parfums + panaché, sur roulettes, alimentation avec pompe ou á gravité
- KIKKA 330 - dos gustos más el mixto, de pie, alimentación con bomba o por gravedad



- Rubinetti di estrazione KIKKA 3 e KIKKA 330
- KIKKA 3 and KIKKA 330 dispensing taps
- KIKKA 3 und KIKKA 330 Ausgabehahn
- KIKKA 3 et KIKKA 330 robinet de débit
- Grifos de extracción KIKKA 3 y KIKKA 330



- Gruppo pompe e sonda di temperatura per KIKKA 3 P e 330P
- KIKKA 3P and 330P pumps and temperature control probe
- KIKKA 3P und 330P, Pumpen und des Temperaturkontrollfühlers
- KIKKA 3P et 330P, pompes et sonde de contrôle température
- Grupo bombas y sonda temperatura KIKKA 3P y 330P

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

Modello	Capacità vasca	N° coni/h (da 70 gr)	Produzione oraria	Alimentazione elettrica	Potenza	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità	Peso netto
Model	Tank capacity	N° cones/h (70 gr)	Hourly production	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth	Net weight
Modell	Inhalt des Behälters	N° Es. porz./Std (70 gr)	Stundenleistung	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe	Nettogewicht
Modèle	Capacité du bac	N° conets/h (de 70 gr)	Production horaire	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur	Poids net
Modelo	Capacidad cuba lt.	N° conos/h (de 70 gr)	Producción por hora kg	Tensión	Potencia kW	Condensación	Altura cm	Anchura cm	Profundidad cm	Peso Neto kg
Kikka 1	6	160	11	400V/50Hz/3	1,5	Aria*/Acqua**	74	37	61+11,5	91
Kikka 3	2x6	280	20	400V/50Hz/3	2,8	Aria*/Acqua**	76	44	65+11,5	130
Kikka 330	2x6	315	22	400V/50Hz/3	3,1	Aria*/Acqua**	143	44	65+11,5	190

* 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 - 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