MULTIFREEZE ICONA

DIAMOND



THE ICONIC
BATCH FREEZER...

Now
ICONA

ICETEAM 1927 cattabriga

Memorizza le tue ricette
Con Multifreeze Icona puoi salvare le tue ricette in maniera rivoluzionaria: crea i passaggi da seguire e personalizza gli avvisi sullo schermo per un'esperienza di lavoro più semplice che mai.

Save your recipes
Multifreeze Icona lets you save recipes in a revolutionary way: create the steps and personalise the alerts so that you can have the smoothest working experience.



Touchscreen

Grazie al suo intuitivo display LCD Touchscreen e alla sua interfaccia smart ideata dai nostri Gelato Chef, consente di semplificare e migliorare le operazioni di utilizzo della macchina.
Il sistema Icona permette con pochi "Tap" sullo schermo di passare da un'operazione all'altra, gestire ricette, preferenze e avvisi.

Touchscreen

The machine is simple and easy to use thanks to its intuitive LCD Touch Screen, and its smart interface designed by our Gelato Chefs. The Icona system allows you to switch from one operation to another and to manage and store personalised recipes, preferences and alerts only with a few taps.



NUOVO SISTEMA DIAMOND

Sistema Diamond -Grazie al nostro software proprietario Diamond è possibile ottenere il miglior gelato possibile, con qualsiasi tipo di miscela, attraverso un processo completamente controllato e attivabile con un solo click. Il software gestisce automaticamente le variabili critiche del processo, garantendo risultati costanti e ripetibili, qualità elevata indipendente dall'operatore e riduzione degli errori e dei tempi operativi.

Diamond trasforma la tecnologia in un vero alleato del professionista, permettendo di concentrarsi sulla creatività, sul prodotto e sul business.

Una sola interfaccia. Un solo click. Uno standard qualitativo superiore.

Diamond system -With our internally developed Diamond Software, it is possible to produce the best gelato achievable, using any type of mix, through a fully controlled process activated with just one click.

The software automatically manages all critical process parameters, ensuring consistent and repeatable results, high quality regardless of operator experience and reduced errors and optimized production time

Diamond turns technology into a true partner for professionals, allowing them to focus on creativity, product quality, and business growth.

One interface. One click. A higher quality standard.

App M2M Dialog

monitoraggio cicli
remote control of the cycles

EXTENDO
EXTEND THE LIFE OF YOUR MACHINES

Si può estendere la garanzia sulla macchina per ulteriori 2 anni.
Chiedi al tuo distributore per conoscere i dettagli.
It is possible to extend the warranty of the machine for 2 additional years.
Ask your distributor to know the details.

Nuovo portavaschette e carapine

Un nuovo e pratico supporto ideato per migliorare la stabilità di vaschette e carapine, adatto alla maggior parte dei modelli standard sul mercato.

New tray and carapine holder

A new and practical support ideal for an optimal stabilization of trays and carapine. It is compatible with most of the standard models on the market.



Portello coibentato "REVO"

Portello brevettato che unisce alla facilità d'uso della carica frontale un inedito sistema di coibentazione che ottimizza i tempi di mantecazione.

"REVO" Insulated door

Patented door that combines the easiness of front loading with a new system of insulation that optimises the freezing times.



Nuova doccetta

marchiata ICETEAM 1927 con blocco per flusso continuo e regolazione del getto.

New shower

ICETEAM 1927 branded with continuous water flow and water jet regulation.



MULTIFREEZE ICONA HYBRID

Risparmia fino all'80% di acqua*
Con la modalità Hybrid attiva, Vario Icona consente di ottenere un considerevole risparmio idrico utilizzando contemporaneamente i due metodi di condensazione.

Save up to 80% of water**
When in Hybrid mode water consumption reduces drastically by combining air and water condensation.

* Dati sul consumo idrico relativi a prove eseguite in laboratorio a 23°C sul modello VariO Icona Hybrid 8 rapportata a una Compacta VariO 8 Elite (W). Consumo energetico rispetto a condensazione acqua +4%.
*** Data on water consumption refers to lab tests run at 23°C on Vario Icona Hybrid 8 compared to Compacta VariO 8 Elite (W). Energy consumption compared to water condensation + 4%.*

MULTIFREEZE ICONA

MULTIFREEZE ICONA è l'ultimo mantecatore di casa Cattabriga.

Sistema ICONA •
Nuovo portello coibentato interamente rinnovato •
Nuova doccetta ergonomica in acciaio •
Nuova versione HYBRID •

MULTIFREEZE ICONA è disponibile unicamente nell'allestimento top di gamma.

MULTIFREEZE ICONA *is the new Cattabriga's batch freezer.*

ICONA system •
New insulated door •
New ergonomic stainless steel hand shower •
New HYBRID version •

MULTIFREEZE ICONA *is currently available with top of the line configuration.*

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		MULTIFREEZE ICONA **8**	MULTIFREEZE ICONA **12**	MULTIFREEZE ICONA **18**
Quantità per ciclo Quantity per cycle	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Potenza installata Installed power	kW	5,5	8	9,5
Condensazione Cooling		water or HYBRID	water or HYBRID	water
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	530	530	600
Profondità Depth	mm	700 900 HYBRID	700 900 HYBRID	840
Altezza Height	mm	1450	1450	1450
Peso netto Net weight	kg	280	360	390
Peso lordo Gross weight	kg	300	385	415

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela usata, della sua temperatura di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired.

ICETEAM 1927

40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company

ALI GROUP

The Spirit of Excellence