multifreeze *pro*



Tradizione & Innovazione

Tradition & Innovation in
gelato making

ICETEAM 1927

cattabriga

ICETEAM 1927

cattabriga



Cilindro & agitatore

brevettato, rende omogenea la distribuzione del gas sulla superficie del cilindro di mantecazione. L'agitatore brevettato ELITE, totalmente in acciaio, è estremamente performante sia in fase di produzione, sia di pulizia.

Cylinder & Beater

this patented system allows the gas to spread homogeneously all along the surface of the cylinder. The patented ELITE beater is 100% stainless steel, resistant and extremely performing during both the production and the cleaning process.



Sistema Multifreeze

varia la velocità e dosa la potenza frigorifera a seconda del tipo e delle quantità - anche minime - di miscela introdotta, ottimizzando il passaggio di stato e consentendo un risparmio fino al 30% in termini di consumo acqua ed elettricità.

Multifreeze System

it varies the speed and adjusts the refrigerating power depending on the kind and on the quantity of mix introduced, even with small charges. It improves the heat exchange and reduces electricity and water consumption (up to a 30%).



Estrazione a due velocità

è possibile impostare due diverse velocità di estrazione, scegliendo tra le 8 disponibili; questa funzione permette di preservare il prodotto ed eseguire le variegature con facilità.
L'utente può, in qualunque momento, regolare manualmente le velocità.

Double speed Extraction

it is possible to set 2 extraction speeds, by choosing between 8 speeds available: this function helps to preserve the product and to variegate it easily.
The user can, in any moment, change the speeds manually.



Carica frontale

MULTIFREEZE PRO presenta la nuova carica frontale che rende la macchina comoda e gestibile per l'operatore. La tramoggia è pensata in una particolare forma che agevola la ricezione della miscela, mentre la bocca "a sorriso" ne facilita l'uscita.

Front charging

MULTIREEZE PRO is equipped with a brand new system of front charge that makes the machine very easy to use. The innovative shape of the hopper allows to pour in the mix in the most comfortable shoulder's position.



Portello PRO Iceteam 1927

coniuga la tradizionale forma rotonda Cattabriga con la facilità d'uso della carica frontale e un inedito sistema di coibentazione. Il portello è completato da una griglia superiore rimovibile in acciaio, lavabile a parte, che facilita il trattamento di miscele particolarmente dense e difficili.

PRO Door by Iceteam 1927

it pools the traditional Cattabriga's round door with a user-friendly front hopper and with an outstanding solution for thermally insulated door. The door is equipped with an upper stainless steel grid, easy to remove and clean, that allows to treat dense or oily mixes.



Doccetta

dalla gamma pasticceria Iceteam 1927, MULTIFREEZE PRO eredita una doccetta innovativa, con corpo di acciaio, ma rivestita da una guaina di plastica isolante ed alimentata da un tubo altamente resistente a torsioni ed alte temperature.

Water dispenser

MULTIFREEZE PRO inherits from the pastry range manufactured by Iceteam 1927 the most effective shower, composed by a stainless steel water dispenser, but covered with an insulating plastic sheath. The dispenser connects to the unit by a tube designed to be highly resistant to twisting and high temperature.



Condensatore a piastre

questo tipo di condensatore innalza l'efficienza dello scambio termico a livelli mai visti in precedenza, e genera risparmi concreti per il cliente. Combinato al sistema Multifreeze, ed unito ad una corretta manutenzione della macchina, i risparmi di acqua ed elettricità raggiungono livelli inediti e collocano MULTIFREEZE PRO in grande sintonia con le esigenze contemporanee.

Plate condenser

the plate condenser improves the heat exchange to an unprecedented level, and reduces all consumptions: water, power, parts. Combined with the Multifreeze system and together with a regular and correct maintenance of the machine, this can bring to a substantial saving in operating costs.



multifreeze *pro*

Ottieni il massimo dalla tua macchina:

scegli Smart5, il software per bilanciamento miscele
utilizzato dai professionisti del settore.

Get the best from your machine:

Choose Smart5, the reference software for gelato
used by major schools and associations.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		multifreeze 8 pro	multifreeze 12 pro	multifreeze 18 pro
Quantità per ciclo Quantity per cycle	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Potenza compressore Compressor power	kW	2,6	3,7	5,5
Motoagitatore Beatermotor	kW	3	4	6,3
Condensazione Cooling		acqua water	acqua water	acqua 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	700	840
Altezza Height	mm	1370	1370	1370
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