

cattabriga Polska

ICETEAM

1 9 2 7

Tradycyjjne lody od 1927

SINCE
1927

Giacomo Schiavon

GIACOMO SCHIAVON

www.cattabrigapolska.pl

The Art of Gelato



1927 początek historii

Jest wiele sposobów na przedstawienie historii.

Cattabriga to historia lodów rzemieślniczych.
Cattabriga - maszyny dla najlepszych

Włoski inżynier, Otello Cattabriga, w 1927 roku opatentował pierwszą mechaniczną maszynę do produkcji lodów.

Obecnie linia maszyn marki Cattabriga łączy tradycje i innowacyjne technologie. Unikatowa maszyna Effe, która jest ikoną wśród pionowych frezerów, w połączeniu z nowoczesnymi maszynami o zaawansowanej technologii, jak np. Multifreeze PRO - maszyna nie mająca sobie równych – tworzy linie niepowtarzalnych urządzeń do produkcji naturalnych lodów rzemieślniczych.

CATTABRIGA - maszyny dedykowane ludziom sukcesu, dla których produkcja lodów to pasja. To maszyny dla ludzi kreatywnych, dążących do doskonalenia swojej produkcji i osiągnięcia najwyższej jakości lodów.

Odkryj klasyka wśród maszyn do lodów.



Pasteryzatory



PSK KEL 65, PSK KEL 125

- system zbiorników, tzw. podwójny płaszcz ("double jacket")
- maszyna pracuje na bazie glikolu
- czujnik temperatury wewnątrz zbiornika masy
- możliwość regulacji kierunku i obrotów mieszadła
- całkowicie wyjmowane i rozbieralne mieszadło
- inteligentny panel sterowania
- funkcja mycia kranu spustowego
- wbudowany prysznic
- możliwość transferu mieszanki do innego urządzenia
- cykl pasteryzacji około 90min dla pełnego wsadu (PSK KEL 65)
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

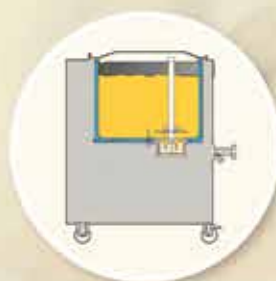
	PSK KEL 65	PSK KEL 125
Pojemność min.-max. [l]	20-60	40-120
Średni czas cyklu [min]**	90	120
Chłodzenie	woda*	woda*
Moc [kW]	7,2	13,9
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	39/88/107	64/88/107
Waga netto [kg]	204	255

* chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

** w przypadku maksymalnego zalewu



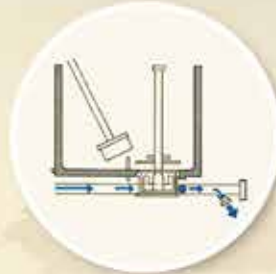
Inteligentny panel umożliwiający sterowanie w trakcie całego cyklu pasteryzacji i dojrzewania mieszanki. Możliwość zmiany m.in. prędkości i kierunku mieszania.



Opatentowany system "bain-marie" (kąpiel wodna) - zbiornik zanurzony jest w innym zbiorniku zawierającym diatermiczny płyn, który jest ogrzewany lub chłodzony. Dzięki tej metodzie temperatura mieszanki nigdy nie przekroczy 100°C a ciepło przekazywane jest równomiernie na całej powierzchni zbiornika.



Całkowicie wyjmowalne i rozbieralne mieszadło.



Funkcja umożliwiająca mycie kranu po każdym użyciu.



PSK 65 PRO, PSK 125 PRO

- dwa systemy chłodzenia i grzania (grzałki + gaz)
- cykl pasteryzacji około 75min dla pełnego wsadu (PSK 65 PRO)
- pasteryzator z funkcją mikronizacji (emulsyfikacji)
- czujnik poziomu masy - maszyna sama dobiera program do wielkości zalewu
- inteligentny panel sterowania
- możliwość regulacji kierunku i prędkości obrotów mieszadła
- możliwość demontażu kranu spustowego podczas pracy urządzenia - nawet przy pełnym zalewie
- wbudowany prysznic
- owalny zbiornik ułatwia całkowite opróżnienie pasteryzatora i pozwala na dokładne jego mycie
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	PSK 65 PRO	PSK KEL 125
Pojemność min.-max. [l]	18-55	36-110
Średni czas cyklu [min]**	75	100
Ilość prędkości mieszadła	10	10
Chłodzenie	woda*	woda*
Moc [kW]	9	16
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	39/85/140	64/85/140
Waga netto [kg]	200	305

* chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

** w przypadku maksymalnego zalewu



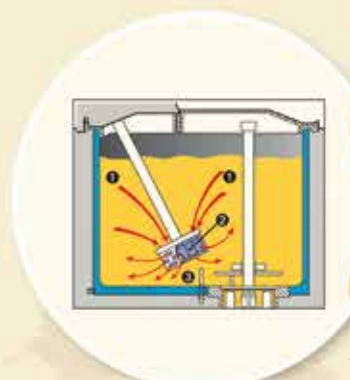
Możliwość demontażu kranu spustowego podczas pracy urządzenia - nawet przy pełnym zalewie



Czujnik poziomu masy sprawdza ilość mieszanki w zbiorniku. Na tej podstawie automatycznie dobierana jest prędkość mieszadła i emulsyfikatora, oraz strefa grzania/ chłodzenia



Prędkość obrotów mieszadła zmienia się automatycznie w zależności od ilości mieszanki, co pozwala na optymalizację wymiany ciepłej oraz zapobiega tworzeniu się piany nawet przy minimalnym zalewie.



z mikronizacją

bez mikronizacji

Pasteryzator z funkcją mikronizacji (emulsyfikacji) - rozbijanie cząsteczek tłuszczu lub innych ciał stałych. Funkcje emulsyfikacji: szybsze dojrzewanie mieszanki, spowolnienie rozdzielania się tłuszczu, poprawa aromatu mieszanki i wzmocnienie jej smaku, wydłużenie czasu stabilności lodów w okresie ich przechowywania, idealna jednorodność mieszanki, oszczędność czasu.

Frezery



EFFE 4B, EFFE 6B

- tradycyjna maszyna do lodów
- pionowy frezer
- niepowtarzalny wygląd urządzenia
- produkcja "na oczach" klienta
- system "mieszania i wyciągania" lodów szpatułą
- uzyskanie doskonałej tekstury lodów
- gwarancja uzyskania niepowtarzalnej jakości lodów
- możliwość dodawania np. orzechów, kawałków czekolady itp. bezpośrednio do frezera
- zbiornik ze stali nierdzewnej zanurzony w roztworze glikolu
- możliwość personalizacji "główki maszyny" (w opcji)

	EFFE 4B	EFFE 6B
Wsad [kg]	4	6
Wydajność [l/h]	20	36
Chłodzenie	woda*	woda*
Moc [kW]	2	3,3
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	51/69,5/186	55/83,5/200
Waga netto [kg]	210	315

* chłodzenie powietrzem dostępne w opcji



Możliwość personalizacji lodów poprzez dodanie np. orzechów czy kawałków czekolady bezpośrednio do frezera.



Zbiornik ze stali nierdzewnej, zanurzony w roztworze glikolu.



Opatentowana szpatuła przystosowana do pracy w systemie produkcyjnym lodów "mieszanie i wyciąganie".





MULTIFREEZE 8 PRO MULTIFREEZE 12 PRO MULTIFREEZE 18 PRO

- maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery
- drzwi próżniowe zapobiegają oszranianiu podczas produkcji
- możliwość wyboru wielkości wsadu
- czas cyklu ok 9 minut dla pełnego wsadu
- możliwość produkcji niewielkich ilości lodów (wsad już od 1,5 kg) - płynna regulacja mocy kompresora
- 7 prędkości świdra
- możliwość zmiany prędkości świdra w trakcie cyklu
- 11 wgranych receptur
- możliwość wgrania własnych receptur
- możliwość zastosowania skrobaków metalowych lub z tworzywa
- nowoczesny i intuicyjny panel LCD
- maszyna wyposażona w wymiennik płytowy
- wbudowany prysznic
- możliwość podgrzania wody bezpośrednio w zbiorniku celem lepszego mycia maszyny
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)



Drzwi PRO - rewolucyjne drzwi z próżniową izolacją (zapobiegają oszranianiu podczas produkcji).



Cylinder i świder - system budowy cylindra zwiększa wydajność wymiany ciepłej na całej powierzchni cylindra. Świder ELITE wykonany ze stali nierdzewnej zapewnia optymalne mieszanie i ubijanie masy lodowej.



System Multifreeze PRO - zmiana prędkości obrotowej świdra i mocy mroźniczej kompresora w zależności od rodzaju użytej mieszanki i jej ilości. Optymalizacja wymiany ciepłej.

	MULTIFREEZE 8 PRO	MULTIFREEZE 12 PRO	MULTIFREEZE 18 PRO
Wsad min.-max. [kg]	1,5-8	1,5-12	2,5-18
Średni czas cyklu [min]**	9	10	11
Wydajność [l/h]	68	100	150
Ilość prędkości świdra	7	7	7
Chłodzenie	woda*	woda*	woda*
Moc [kW]	5,8	8	10
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	53/70/137	53/70/137	60/84/137
Waga netto [kg]	280	360	390

* chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

** w przypadku maksymalnego zalewu



Wymiennik płytowy - poprawia wymianę ciepłą do poziomu nigdy wcześniej nieosiągniętego, zmniejsza zużycie wody i energii elektrycznej.

Frezery



GRANELLE

- intuicyjny panel LCD
- specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki
- maszyna pracuje w oparciu o inwerter
- 10 prędkości świdra
- możliwość zmiany prędkości świdra w trakcie cyklu
- możliwość dodawania kawałków owoców, orzechy itp.
- możliwość produkcji "chrupiących" lodów
- urządzenie może pracować z produktami w zakresie od -10°C do 110°C
- podwójna, przezroczysta pokrywa umożliwia dodawanie np. bakalii czy orzechów w trakcie produkcji
- możliwość produkcji np. kremów
- 12 wgranych receptur
- specjalny cykl do produkcji granity
- wbudowany prysznic
- możliwość podgrzania wody dla lepszego i łatwiejszego mycia
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)

	GRANELLE
Wsad min.-max. [kg] lody	3-7
Wsad min.-max. [kg] kremy	3-9
Ilość prędkości świdra	10
Chłodzenie	woda
Moc [kW]	5,2
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	51/64/121
Waga netto [kg]	200



Frezer nablatowy **MTM K4, MTM K20**

	MTM K4	MTM K20
Wsad min.-max. [kg]	0,4 - 0,6	1,5-2,5
Średni czas cyklu [min]	12	13
Chłodzenie	powietrze	powietrze
Moc [kW]	0,8	1,85
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	33/42/43	36,5/71,5/66

Dojrzewalniki i Pasteryzatory



Dojrzewalniki TMK 65 PRO, TMK 65+65 PRO

- dojrzewanie mieszanki w temperaturze 4°C
-bezpieczeństwo bakteriologiczne
- cykl dojrzewania bazy kontrolowany elektronicznie
- niezależna praca dwóch zbiorników (TMK 65+65 PRO)
- funkcja mycia kranu po każdym użyciu
- urządzenie ergonomiczne dzięki owalnemu zbiornikowi
- elektroniczny wyświetlacz
- wbudowany prysznic
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

	TMK 65 PRO	TMK 65 + 65 PRO
Pojemność min.-max. [l]	20-60	2x20-2x60
Chłodzenie	powietrze	powietrze
Moc [kW]	1,1	2,5
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	39/85/103	70/85/103
Waga netto [kg]	100	187

Pasteryzator nablutowy MIX 7

	MIX 7
Pojemność min.-max. [l]	3-7
Średni czas cyklu [min]	12
Chłodzenie	woda
Moc [kW]	2,2
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	43,5/71/26,5



Mikser TURBOMIX

- mikser do przygotowania mieszanek lodowych i cukierniczych
- do 12000 obrotów na minutę
- płynna regulacja obrotów
- miesza, emulsyfikuje, rozdrabnia
- elektroniczny panel sterowania
- szeroki zakres mieszania: do 40cm w pionie i 25cm w poziomie (ruchy okrężne)
- wgrane programy
- wymiary szer/gł/wys [cm] 44/50/76-114



Końcówka do mieszanek lodowych i kremów.



Końcówka do owoców



Końcówka do rozdrabniania (w opcji)

Automaty do bitej śmietany



Głowica obrotowa, która umożliwia ciągłość pracy w przypadku sprzedaży deserów, gofrów i rurek z bitą śmietaną (w opcji).

LUCKY MOON K, LUCKY PANNA K, LUCKY SUN K

- opatentowany system ubijania śmietany "texturizer" - wzrost objętości do 200%
- pompy wysokiej jakości
- szeroki zakres regulacji napowietrzania bitej śmietany
- chłodzony dozownik bitej śmietany
- chłodzony zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej
- zawór zwrotny, który uniemożliwia powrót śmietany do zbiornika
- termometr umieszczony na zewnątrz automatu, dzięki czemu mamy możliwość kontroli temperatury wewnątrz zbiornika
- łatwy montaż i demontaż podzespołów pompy
- głowica obrotowa, która umożliwi ciągłość pracy w przypadku sprzedaży deserów, gofrów i rurek z bitą śmietaną (w opcji)

	LUCKY MOON K	LUCKY PANNA K	LUCKY SUN K
Pojemność zbiornika [l]	2	2	5
Wydajność [l/h]*	35	50	80
Chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze
Moc [kW]	0,50	0,72	0,54
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	22/52/46	22/52/46	31/62/51
Waga netto [kg]	25	29	53

* wydajność urządzenia może różnić się w zależności od użytej śmietany oraz stopnia napowietrzania

Szokówki, szafy mroźnicze

Szokówki COLDELITE CK 50, COLDELITE CK 100, COLDELITE CK 200

- cyfrowy panel sterowania
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wbudowany agregat
- zapewnia zwiększoną trwałość zmrożonego produktu
- zapewnia oszczędność czasu i energii

-40°C



	COLDELITE CK 50	COLDELITE CK 100	COLDELITE CK 200
Pojemność [kuwety]*	2	6	12
Chłodzenie	powietrze	powietrze	powietrze**
Moc [kW]	0,96	1,4	2,1
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	56/56/52	79/70/85	79/80/132
Waga netto [kg]	47	115	140

* kuwety o wymiarach 36/16/12

** chłodzenie wodą dostępne w opcji

Szafy mroźnicze **DESMON SCB6, DESMON GB7ICE**

- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- mrożenie z wymuszonym obiegiem powietrza
- ręczne odszranianie parownika
- izolacja wykonana z pianki cyklopentanowej o grubości 60mm (GB7ICE) lub 70mm (SCB6)
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- zaokrąglone kąty w środku urządzenia ułatwiające jego czyszczenie
- możliwość regulacji wysokości półek
- oświetlenie LED w środku urządzenia
- drzwi samodomykające wyposażone w uszczelkę magnetyczną
- drzwi zamykane na klucz
- kółka (w GB7ICE dostępne w opcji)

	DESMON SCB6	DESMON GB7ICE
Pojemność [kuwety]*	64	58
Temperatura [°C]	-10-25	-15-28
Chłodzenie	powietrze	powietrze
Moc [kW]	0,6	0,6
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	70/86/199	72/89/212
Waga netto [kg]	120	155

* kuwety o wymiarach 36/16,5/12[cm]



Urządzenia 2 w 1



COMPACTA 6 COMPACTA VARIO ELITE 8/10/12

- urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- składniki są dodawane do górnego zbiornika, gdzie są mieszane. Wysoka prędkość obrotowa świdra umożliwia całkowite rozdrobnienie i rozmieszanie suchych składników w mieszance
- bezpośredni transfer mieszanki z pasteryzatora (górny zbiornik) do frezera (dolny zbiornik) - efekt Mpemby
- idealny smak - każdy smak jest podgrzewany, schładzany a potem zmrzany indywidualnie
- maszyna pracuje w oparciu o dwa inwertery - dostosowanie mocy chłodniczej do ilości i rodzaju użytej mieszanki*
- możliwość regulacji prędkości obrotowej świdra*
- stała kontrola konsystencji lodów
- możliwość regulacji temperatury grzania do 105°C
- urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów
- możliwość wgrania własnych receptur
- drzwi próżniowe - zapobiegają oszranianiu podczas produkcji
- urządzenie ergonomiczne - potrzebuje niewielkiej powierzchni
- maszyna wyposażona w skraplacz płytowy - nowa technologia poprawiająca wymianę ciepłą, dzięki czemu zmniejszone jest zużycie energii elektrycznej i wody
- higiena pracy - produkcja odbywa się w układzie zamkniętym
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego)
- łatwość utrzymania czystości - drzwi, wylewka, świdry i inne podzespoły bardzo łatwo można wymontować, umyć i zdezynfekować
- Compacta VariO występuje w wersjach Classic, Silver i Elite

*nie dotyczy Compacta 6



	COMPACTA 6	COMPACTA VARIO ELITE 8	COMPACTA VARIO PRO 8	COMPACTA VARIO ELITE 10	COMPACTA VARIO ELITE 12
Wsad min.-max. [kg/cykl]	3-8	1,5-8	1,5-8 lub 2,5-4**	1,5-10	1,5-12
Pojemność min.-max. [l/cykl]	4-11	2-11	2-11	2-14	2-17
Wydajność [l/h]	63	68	68	90	120
Ilość prędkości świdra	2	7	7	7	7
Chłodzenie	woda*	woda*	woda*	woda*	woda*
Moc [kW]	9	9	9	13	15
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	60/77/153	60/77/153	60/77/153	60/77/153	60/77/153
Waga netto [kg]	260	290	290	400	430

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji

**dotyczy mieszanek cukierniczych - kremów



COMPACTA VARIO PRO 8

- urządzenie elastyczne - możliwość produkcji niewielkich ilości lodów
- oszczędność inwestycyjna - cała "linia produkcyjna" wysokiej jakości w jednym urządzeniu
- urządzenie posiada wgrane programy do produkcji lodów i do produkcji cukierniczej, m.in. budyni, custard, ganache, toppingi, galaretki, dżem***
- możliwość ekstrakcji produktu bezpośrednio z górnego zbiornika lub przelanie mieszanki do dolnego zbiornika dzięki innowacyjnej budowie systemu przelewu mieszanki (podwójny wylew)**
- wielofunkcyjny świder - jeden świder umożliwia produkcję cukierniczą i produkcję lodów ***
- kontrola temperatury schładzania produktu***
- łatwy w obsłudze panel elektroniczny umożliwiający sterowanie urządzeniem i monitorowanie cyklu produkcji
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- trzy niezależne grzałki, które aktywowane są w zależności od wielkości wsadu

**dotyczy Compacta VariO seria Elite i Compacta Pro

***dotyczy Compacta Pro

COMPACTA 4

- nabladowe urządzenie 2w1 - w górnej części pasteryzator, w dolnej części frezer
- chłodzenie powietrzem w systemie kominowym
- wbudowany prysznic z możliwością podłączenia ciepłej wody, co ułatwia czyszczenie urządzenia
- DIALOG - system monitorowania parametrów pracy maszyny (możliwość zdalnego wsparcia technicznego - Compacta 4 Silver)

	COMPACTA 4 CLASSIC	COMPACTA 4 SILVER
Wsad min.-max. [kg/cykl]	1,5-4	1,5-4
Wydajność [l/h]	27	36
Chłodzenie	powietrze*	powietrze*
Moc [kW]	4,5	4,5
Zasilanie [V/Hz/F]	230/50/1	230/50/1
Wymiary szer/gł/wys [cm]	59/73/93	59/73/93
Waga netto [kg]	220	220

*chłodzenie wodą dostępne w opcji



Urządzenia wielofunkcyjne

Urządzenia cukiernicze

CREMOMATIC 35 I CREMOMATIC 60

- urządzenie posiada wgrane programy cukiernicze m.in. ganache, temperowanie czekolady, krem bawarski
- możliwość wgrania własnych receptur
- regulowana prędkość świdra
- specjalnie wyprofilowany świder oraz skrobaki
- urządzenie może pracować z mieszanką o temp.105°C
- system kontroli temperatury i konsystencji
- system ekstrakcji produktu sterowany elektronicznie
- wbudowany prysznic
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

	CREMOMATIC 35	CREMOMATIC 60
Pojemność min.-max. [l]	16-32	26-52
Chłodzenie	woda*	woda*
Moc [kW]	3,3	4,8
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	61/68/100	66/68/107
Waga netto [kg]	185	235

* chłodzenie powietrzem dostępne w opcji



Urządzenie wielofunkcyjne do gastronomii, cukierni i lodziarni MASTERCHEF 12/20, MC 12/20

- urządzenie posiada wgrane programy dla gastronomii, cukierni i lodziarni
- możliwość wgrania własnych receptur
- regulowana prędkość świdra
- urządzenie elastyczne - możliwość produkcji małych ilości (wsad już od 3kg)
- system kontroli temperatury i konsystencji
- system informowania o przerwach w dostawie prądu ("blackout")

	MASTERCHEF 12 MC 12	MASTERCHEF 20 MC 20
Pojemność zbiornika [l]	12	20
Wsad min.-max. [kg/cykl] lody	3-7	5-12
Wsad min.-max. [kg/cykl] cukiernicze	3-9	6-15
Ilość prędkości świdra	7	7
Chłodzenie	woda*	woda*
Moc [kW]	5,2	7,7
Zasilanie [V/Hz/F]	400/50/3	400/50/3
Wymiary szer/gł/wys [cm]	51/70/121	55/74/139
Waga netto [kg]	190	265

*chłodzenie powietrzem dostępne w opcji



Witryny **ITAL PROGET I ISA**

- szeroka gama witryn do wyboru
- modele z szybami giętymi lub prostymi
- dostępne w kolorach z palety RAL
- witryny do ekspozycji tzw. gór lodowych lub typu pozzetti
- możliwość łączenia witryn w ciągi
- witryny z panelami lub pod zabudowę własną
- witryny 2w1 (lodowo-cukiernicze)
- dostępne również z agregatami zewnętrznymi
- pojedyncze lub podwójne kurtyny powietrzne
- różne typy chłodzenia do wyboru
- podgrzewane szyby - zapobiegają parowaniu
- system szybkiego rozmrażania - 90 sekund
- w opcji witryny na kółkach
- w ofercie również witryny cukiernicze, do pralin i toppingów



Witryna **DREAM**



Witryna **ONE SHOW**



Witryna **MAGIC**

The Art of Belato

cattabriga Polska

ul. Miedziana 8,
76-200 Włynkówko

tel. 730 993 442
730 993 443

biuro@cattabrigapolska.pl
www.cattabrigapolska.pl

