

multifreeze
pro

Tradizione & Innovazione

Tradition & Innovation
in Gelato making



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.



The Art of Gelato

cattabriga

multifreeze
pro

Tradizione & Innovazione

Tradition & Innovation
in Gelato making

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		MULTIFREEZE 8 PRO	MULTIFREEZE 12 PRO	MULTIFREEZE 18 PRO
Quantità di miscela per ciclo Quantity of mix per cycle	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Potenza compressore Compressor power	kW	2,6	3,7	5,5
Motoaggitatore Beatermotor	kW	3	4	6,3
Condensazione Condensation		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



cattabriga

GELATO TECHNOLOGY SOLUTIONS. SINCE 1927.

Distributore / Distributor



Cilindro & agitatore

brevettato, rende omogenea la distribuzione del gas sulla superficie del cilindro di mantecazione. L'agitatore è il ben conosciuto agitatore ELITE di Iceteam 1927, totalmente in acciaio, brevettato ed 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 beater is the well-known ELITE beater by Iceteam 1927: 100% stainless steel, patented, 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 della quantità di miscela introdotta, ottimizzando il passaggio di stato e consentendo un risparmio fino al 30% in termini di consumo acqua ed elettricità. Permette, inoltre, il trattamento di cariche minime senza alterazioni nella qualità del prodotto, a parità di durata del ciclo.

Multifreeze System

it varies the speed and adjusts the refrigerating power depending on the kind and on the quantity of mix introduced. It improves the heat exchange and reduces electricity and water consumption (up to a 30%). Besides, it allows the operator to treat small charges without any change in the quality of the product (same duration of the cycle).

Estrazione Gelato

MULTIFREEZE PRO si avvale di una bocca di uscita efficiente e sperimentata nella propria gamma, utile ad estrarre il gelato con la massima rapidità ed il minimo stress strutturale.

Gelato extraction

MULTIFREEZE PRO is equipped with an efficient exit door that allows the operator to extract the product as quickly as possible, without stressing the texture of the product.



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

MULTIFREEZE 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

MULTIFREEZE PRO ha la sua maggiore innovazione in un portello rivoluzionario, che 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 in acciaio rimovibile, lavabile a parte, che facilita il trattamento di miscele particolarmente dense e difficili.

PRO Door by Iceteam 1927

the greatest innovation introduced by Iceteam 1927 on MULTIFREEZE PRO is a new, revolutionary door that pools the traditional Cattabriga's round door with a user-friendly front hopper for the mix and with an outstanding solution for thermally insulated door. The door is a never-seen-before solution and is also equipped with a removable stainless steel grill that makes your life easier when treating 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

MULTIFREEZE PRO presenta la soluzione che sta mutando in profondità il panorama della refrigerazione internazionale. 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

MULTIFREEZE PRO introduces an innovative solution that is leading to swift changes in the refrigeration industry. 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.

