

multifreeze *pro*

Tradizione & Innovazione

Tradition &
Innovation



cattabriga

ICETEAM
1 9 2 7

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.

Zylinder & Rührwerk

Patentiert. Sorgt für die homogene Verteilung des Gases auf der Oberfläche des Gefrierzylinders. Beim Rührwerk handelt es sich um das bekannte ELITE von Iceteam 1927: vollkommen aus Stahl gefertigt, patentiert und, sowohl in der Produktions- als auch in der Reinigungsphase hoch leistungsfähig.

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

Variiert die Geschwindigkeit und dosiert die Gefrierleistung in Abhängigkeit des Typs und der Menge der eingefüllten Mischung. Hierdurch wird der Übergang in die verschiedenen Betriebszustände optimiert und eine Einsparung bis zu 30 % bei Wasser- und Stromverbrauch ermöglicht.

Estrazione a doppia velocità

permette di estrarre il gelato a due diverse velocità, con una prima fase di estrazione rapida ed una successiva gestita dall'utente. Ciò contribuisce a preservare la tessitura e la temperatura del prodotto.

Eisentnahme

MULTIFREEZE PRO verfügt über eine leistungsstarke und innerhalb unserer Produktpalette bereits experimentierte Ausgabeöffnung, die für die schnelle Eisentnahme nützlich ist und dabei die Struktur einem minimalen Stress aussetzt. 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.

Frontale Befüllung

MULTIFREEZE PRO verfügt über eine neue frontale Befüllungsmöglichkeit, welche die Maschine praktisch und bedienerfreundlich gestaltet. Der Trichter hat eine besondere Form, welche die Aufnahme der Mischung begünstigt, während der „lächelnde Mund“ deren Austreten erleichtert.



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 rimovibile in acciaio, lavabile a parte, che facilita il trattamento di miscele particolarmente dense e difficili.

Klappe PRO Iceteam 1927

Hier treffen die für Cattabriga traditionelle runde Form mit der Bedienerfreundlichkeit der frontalen Befüllung und einem brandneues Isoliersystem zusammen. Die Klappe wird durch ein abnehmbares Stahlgitter vervollständigt, das separat gereinigt werden kann und die Verarbeitung besonders dichter und schwieriger Mischungen erleichtert.



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.

Brause

Von der Konditorei-Produktpalette von Iceteam 1927 erbt die MULTIFREEZE PRO eine innovative Brause mit Stahlkörper, die mit einer isolierenden Kunststoffummantelung überzogen ist und über einen gegen hohe Temperaturen und Verdrehungen hoch widerstandsfähigen Schlauch versorgt wird.



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.

Plattenkondensator

dieser Kondensatortyp erhöht die Effizienz des Wärmeaustauschs auf bisher noch nie da gewesene Niveaus und gewährleistet dem Kunden damit konkrete Einsparungen. In Kombination mit dem Multifreeze-System und bei korrekter Maschinenwartung erreichen die Einsparungen bei Wasser und Strom ein Niveau, wie man es bisher noch nicht kannte. Die MULTIFREEZE PRO erweist sich damit perfekt im Einklang mit den heutigen Anforderungen.



Ottieni il massimo dalla tua macchina:

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

Holen Sie das Beste aus Ihrer Maschine:

Entscheiden Sie sich für Smart5, die Software für ausgewogene
Mischungen, die von den Profis dieses Sektors verwendet wird.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNISCHE DATEN

		multifreeze 8 pro	multifreeze 12 pro	multifreeze 18 pro
Quantità di miscela per ciclo Mischmenge pro Zyklus	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Potenza compressore Kompressorleistung	kW	2,6	3,7	5,5
Motoaggitatore Rührwerksmotor	kW	3	4	6,3
Condensazione Kondensation		acqua Wasser	acqua Wasser	acqua Wasser
Caratteristiche elettriche Daten des elektrischen Teils	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Breite	mm	530	530	600
Profondità Tiefe	mm	700	700	840
Altezza Höhe	mm	1370	1370	1370
Peso netto Nettogewicht	kg	280	360	390
Peso lordo Brutto-Gewicht	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. Die angegebenen Eigenschaften dienen nur als Anhaltswerte. Iceteam 1927 behält sich das Recht auf jegliche, von ihr als erforderlich angesehene Änderungen, ohne vorausgehende Ankündigung, vor. Die stündliche Produktion kann abhängig von der verwendeten Mischung, ihrer Einfülltemperatur und den Eigenschaften des gewünschten Endprodukts variieren.

