

cattabriga



MACCHINA PER CREMA PASTICCERA

CUSTARD MAKING
MACHINE

MACHINES POUR
CREMA PASTELERA

KREMKOCHER

MÁQUINAS PARA
CREMA PASTELERA

CREM-O-MATIC/KEL

CREMA PASTICCERA?
MISCELE PER GELATO?
TEMPERA DEL CIOCCOLATO?
ZUCCHERO INVERTITO?
SUGHI DI GASTRONOMIA?
SPECIALITÀ PER PASTICCERIA E GASTRONOMIA?

OGGI NON È PIÙ UN PROBLEMA!

Con i modelli elettronici "CREM-O-MATIC KEL" si programmano e si producono tutte le principali ricette.

Basta selezionare il programma relativo alla specifica specialità e la macchina elaborerà la risposta nel modo più conveniente.

E poi, per i più esigenti, sono DISPONIBILI programmi vergini per inserire le ricette più segrete.

CUSTARD?
ICE CREAM MIX?
COOKING CHOCOLATE?
INVERT SUGAR?
GASTRONOMIC SOUPS AND SAUCES?
CONFECTIONARY AND GASTRONOMIC SPECIALITIES?

NOWADAYS IS NO LONGER A PROBLEM!

With our electronic programmable machines "CREM-O-MATIC KEL" you can produce all the main recipes.

Select the proper programme concerning the specific speciality and the machine will work accordingly.

To meet the requirements of the most demanding customers, pre-set programme options are available for their secret recipes.

**ADEGUARE IL PROPRIO LABORATORIO CON LE ULTIME NOVITÀ
DIVENTA SEMPRE PIÙ CONVENIENTE E SOPRATTUTTO PIÙ SEMPLICE**

**BRINGING THE LATEST TECHNOLOGICAL INNOVATIONS TO YOUR WORKSHOP
IS BECOMING NOWADAYS MORE CONVENIENT AND PARTICULARLY EASY**

**ADAPTER SON LABORATOIRE AVEC LES DERNIERES NOUVEAUTES
DEVIENT DE PLUS EN PLUS PRATIQUE ET SURTOUT PLUS SIMPLE**

**DAS EIGENE LABOR MIT DEN LETZTEN NEUIGKEITEN AUSZURÜSTEN
WIRD IMMER VORTEILHAFTER UND VOR ALLEM EINFACHER.**

**COMPLEMENTAR SU LABORATORIO CON LAS ÚLTIMAS NOVEDADES
ES CADA VEZ MÁS SENCILLO.**



COM KEL 20

COM KEL 35

COM KEL 60

CREME PATISSIERE?
MELANGES POUR GLACE?
TREMPE DU CHOCOLAT?
SUCRE INVERTI?
JUS ET SAUCES GASTRONOMIQUES?
SPECIALITES PATISSIERES
ET GASTRONOMIQUES?

AUJOURD'HUI, LE CHOIX N'EST
PLUS UN PROBLEME!

Avec les modèles électroniques
"CREM-O-MATIC KEL", on peut
programmer et réaliser toutes les recettes
principales.

Il suffit de sélectionner le programme
relatif à la spécialité spécifique et la machine
élaborera la recette de la manière la plus
pratique.

De plus, pour les plus exigeants,
des programmes vierges sont DISPONIBLES
pour insérer les recettes les plus secrètes.

KONDITORKREME?
SPEISEMIXE?
SCHOKOLADE TEMPERIEREN?
INVERTZUCKER?
SOSSEN IN DER GASTRONOMIE?
SPEZIALITÄTEN FÜR DIE KONDITOREI
UND GASTRONOMIE?

HEUTE IST ES KEIN PROBLEM MEHR

Mit den elektronischen Modellen
"CREM-O-MATIC/KEL" programmiert
und produziert man alle wichtigen Rezepte.

Es genügt das Programm entsprechend
der bestimmten Rezeptur einzustellen und
das Gerät erarbeitet die Antwort auf
einfachste Weise.

Und dann gibt es, für die Anspruchsvollen,
freie Programme um die geheimsten
Rezepte einzugeben.

¿CREMA PASTELERA?
¿MEZCLAS PARA HELADO?
¿TEMPLE DEL CHOCOLATE?
¿AZÚCAR INVERTIDO?
¿SALSAS DE GASTRONOMÍA?
¿ESPECIALIDADES PARA PASTELERÍA
Y GASTRONOMÍA?

¡HOY EN DÍA YA NO ES UN
PROBLEMA!

Con los modelos electrónicos "CREM-O-MATIC
KEL" se programan y producen todas las rece-
tas principales.

Es suficiente seleccionar el programa corre-
spondiente a la especialidad específica y la
máquina elaborará su respuesta de la forma más
conveniente.

Además, para los más exigentes, están DISPO-
NIBLES programas sin datos para introducir sus
recetas más secretas.

CREM-O-MATIC/KEL

Le macchine multimodali per
il pasticciare/gelatiere professionista



Agitatore speciale con supporto smontabile ad alta turbolenza.
Special high turbulence beater with removable support.
Agitateur spécial à turbulence avec support démontable.
Das besondere Rührwerk mit abnehmbaren Flügel, für hohe Turbulenz.
Agitador aspecial de alta turbolencia con soporte desmontable.



Rubinetto d'estrazione con comando elettrico.
Electrically controlled outlet tap.
Robinet de distribution avec commande électrique.
Ablaßhahn mit elektrischer Steuerung.
Grifo de extracción con mando eléctrico.



Base d'appoggio ribaltabile in acciaio inox.
Foldable stainless-steel bucket rest.
Base d'appuis rabattable en acier inoxydable.
Zusammenklappbare Edelstahlimerauflage.
Plataforma de apoyo elevable en acero inoxidable.

CREM-O-MATIC/KEL

The multiform machines for the professional
baker/confectioner and ice cream maker!

Nata per risolvere il problema
della pastorizzazione completa
in vasca, CREM-O-MATIC KEL
è diventata indispensabile (data
la sua ampia versatilità) per tut-
te le più importanti ricette:

- Crema pasticceria
- Crema ganache
- Majonese
- Torrone bianco
- Salse e sughi per la gastronomia
- Miscele per gelato
- Frutta pochée
- Zucchero invertito
- Tempèra del cioccolato

L'agitatore, realizzato in mate-
riale alimentare, è smontabile
e pulibile in tutte le sue parti.

La sua forma particolare è stata
studiata per amalgamare unifor-
memente il prodotto contenuto
nella vasca, in modo da ottenere
una omogenea distribuzione
della temperatura durante il ci-
clo di pastorizzazione.

Freddo e caldo vengono som-
ministrati con gradualità a tutta
la crema senza che nessuna
parte li riceva in modo statico.

Per questo il raffreddamento
ed il riscaldamento avvengono
solo nella zona laterale conti-
nuamente esplorata dalle lame
raschianti dell'agitatore la cui
speciale geometria uniforma la
distribuzione del calore.

Dotato di uno scarico, realizza-
to in generose dimensioni, in
modo da consentire l'estrazione
sia per gravità che utilizzando
l'agitatore, CREM-O-MATIC
KEL è costruito in modo da po-
ter operare l'apertura e la chiu-
sura della bocca di uscita con
un attuatore elettromagnetico
a corsa millimetrica comandata
da due sensori unifunzionali.

Semplice da usare, CREM-O-
MATIC KEL, diventa insosti-
tuibile in pasticceria e gelateria.

CREM-O-MATIC/KEL

Les machines à modalités pour le pâtissier/multiples professionnel!

The CREM-O-MATIC KEL range has been manufactured in order to solve the problem of the complete pasteurisation cycle in the tank. Due to its versatility, this machine becomes indispensable for the preparation of all the mani recipes:

- Custard
- Ice cream mix
- Fruit pochée
- Invert sugar
- Nougat
- Cooking chocolate
- Gastronomic sauces and soups
- Mayonnaise

The beater, realized in a special plastic material for food, is easily removable and cleanable in all its parts.

Its particular shape has been designed so as to uniformly mix the product contained in the tank, in order to obtain an even temperature distribution during the pasteurisation cycle.

Cooling and heating are gradually and uniformly distributed into the mix, also thanks to the special beater blades' shape, which constantly scrape the tank walls, levelling the internal temperature.

Equipped with a big outlet tap, in order to permit the extraction by gravity or through the beater, CREM-O-MATIC KEL is manufactured in such a way that the opening and closing outlet tap works by means of an electromagnetic piston controlled by two sensors.

Easy to use, CREM-O-MATIC KEL is absolutely necessary in a confectioner's shop and/or in an ice cream parlour.

CREM-O-MATIC/KEL

Die vielseitigen Geräte für den Profi, Konditor/Eishersteller!

Conçue pour résoudre le problème de la pasteurisation complète en cuve, CREM-O-MATIC KEL s'est rendue indispensable (vue sa grande versatilité) pour la réalisation des principales recettes:

- Crème pâtissière
- Crème ganache
- Mayonnaise
- Nougat blanc
- Jus et sauces gastronomiques
- Mélanges tour glace
- Fruits pochés
- Sucre inverti
- Trempe du chocolat

Toutes les parties de l'agitateur, réalisé dans une matière adéquate à l'alimentation, peuvent être démontées et nettoyées.

Sa forme particulière a été spécialement étudiée pour amalgamer uniformément le produit contenu dans la cuve, de manière à obtenir une distribution homogène de la température pendant le cycle de pasteurisation.

Froid et chaud sont distribués graduellement à toute la crème sans qu'aucune partie ne les reçoive de manière statique.

C'est pour cette raison que le refroidissement et le chauffage se font seulement dans la zone latérale qui est continuellement parcourue par les raclettes de l'agitateur. La géométrie spéciale de celui-ci uniformise la distribution de la chaleur.

Equipée d'un tuyau de sortie réalisé dans de grandes dimensions de manière à permettre la distribution aussi bien par chute qu'avec l'agitateur, CREM-O-MATIC KEL est conçue pour pouvoir ouvrir et fermer la bouche de sortie avec un actionneur électromagnétique à course millimétrique commandée par 2 capteurs unifonctionnels.

Simple à utiliser, CREM-O-MATIC KEL est indispensable pour les pâtisseries et les glaciers.

CREM-O-MATIC/KEL

¡Las máquinas multimodales para el pastelero/heladero profesional!

Creada para solucionar el problema de la pasteurización completa en cuba, CREM-O-MATIC KEL se ha convertido en una máquina indispensable (gracias a su amplia versatilidad) para todas las recetas más importantes:

- Crema pastelera
- Crema ganaché
- Mayonesa
- Turrón blanco
- Salsas para gastronomía
- Mezclas para helado
- Fruta pochée
- Azúcar invertido
- Temple del chocolate

El agitador, realizado con material alimenticio, puede desmontarse y limpiarse en todas sus partes.

Su forma especial se ha estudiado para mezclar de modo uniforme el producto contenido en la cuba, así como para conseguir una distribución homogénea de la temperatura durante el ciclo de pasteurización.

El frío y el caliente se suministran con gradualidad a toda la crema sin que ninguna parte lo reciba de forma estática.

Por esta razón, la refrigeración y el calentamiento ocurren sólo en la zona lateral, continuamente explorada por las aspas raspantes del agitador, cuya forma especial hace que la distribución del calor sea uniforme.

Provisto de una descarga de gran tamaño, para permitir la extracción sea por gravedad, sea utilizando el agitador, CREM-O-MATIC KEL está fabricado de modo de poder abrir y cerrar el orificio de salida mediante un activador electromagnético con carnera milimétrica mandada por dos sensores de una sola función.

Simple de utilizar, CREM-O-MATIC KEL se convierte en un aparato insustituible para pastelerías y heladerías.

Geboren um in einem Kessel das Problem der gesamten Pasteurisierung zu lösen, ist die CREM-O-MATIC/KEL (Dank ihrer großen Vielseitigkeit) für alle wichtigen Rezepte unentbehrlich geworden:

- Konditoreikreme
- Ganache Kreme
- Mayonnaise
- weißer Nougat
- Soßen und Tränken für die Gastronomie
- Speiseeismixe
- pochierte Früchte
- Invertzucker
- Schokolade temperieren

Das Rührwerk, aus lebensmittelechten Materialien gefertigt, ist zur Reinigung in allen seinen Teilen zerlegbar.

Seine besondere Formgebung ist entwickelt worden, um das in der Wanne enthaltene Produkt zu verquicken, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung während des Pasteurisierungszyklus zu erzielen.

Der gesamten Kreme wird gleichmäßig Wärme und Kälte zugefügt, ohne daß ein Teil sie statisch erhält.

Aus diesem Grund erfolgen die Abkühlung und die Erhitzung nur an den Seiten, die unentwegt von den Spachteln des Rührwerks bearbeitet werden, dessen spezielle Form die gleichmäßige Verteilung der Wärme bewirkt.

Mit einem Abflahnhahn mit großzügigen Abmessungen ausgestattet, erlaubt es, die Entnahme sowohl statisch, als auch mit Hilfe des Rührwerks. CREM-O-MATIC/KEL ist so konstruiert, daß das Öffnen und Schließen des Hahns mit einer Elektromagnetischen Vorrichtung millimetergenau durch zwei Sensoren erfolgt.

Einfach zu verwenden, wird CREM-O-MATIC/KEL in der Konditorei und in der Eisherstellung unentbehrlich.

CREM-O-MATIC: INDISPENSABILE!
CREM-O-MATIC: INDISPENSABILE!

CREM-O-MATIC: UNENTBEHRLICH!
CREM-O-MATIC: ¡INDISPENSABILE!





CREM-O-MATIC/KEL

MACCHINA PER CREMA PASTICCERA

CUSTARD MAKING MACHINE

MACHINES POUR CREMA PASTELERA

KREMKOCHER

MÁQUINAS PARA CREMA PASTELERA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / CHARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS

		COM KEL 20	COM KEL 35	COM KEL 60
Capacità Capacity Capacité Leistung Capacidad	litri	8 / 16	16 / 32	26 / 52
Durata media del ciclo Average time per cycle Durée moyenne du cycle Durchschnittliche Kreislaufdauer Duración media del ciclo		●—————●	120 minuti 120 minutes 120 minutes 120 minutes 120 minutes	—————●
Riscaldamento Heating Chauffage Heizung Calentamiento		●—————●	bagno maria a secco bain-marie direct bain-marie direct bain-marie trockene bano-maria a seco	—————●
Resistenze elettriche Electrical resistences Résistances électriques Elektrische Widerstände Resistencias eléctricas	kW	1,8	3,3	4,8
Potenza compressore Compressor electrical loading Puissance compresseur Kompressorleistung Potencia compresor	kW	1,40	2,0	2,5
Motoagitatore (2 velocità) Beatermotor (2 speeds) Moteur agitateur (2 vitesses) Rührwerksmotor (2 Geschwindigkeiten) Motoagitador (2 velocidades)	kW	0,30	0,60	0,75
AMPS	A	9,00	1,50	20,0
Condensazione Condensation Condensation Kondensation Condensacion		●—————●	aria - acqua air - water air - eau Luft - Wasser aire - agua	—————●
Caratteristiche elettriche Electrical supply Raccordement électrique Elektrischer Anschlusswert Características electricas	STANDARD	●—————●	380 / 3 / 50 Hz	—————●
Larghezza / Width Largeur / Breite / Ancho	mm	450	610	660
Profondità / Depth Profondeur / Tiefe / Profundidad	mm	580	680	680
Altezza / Height Hauteur / Höhe / Alto	mm	900	1000	1070
Peso netto / Lordo Net - Gross weight Poids net / Brut Netto - Bruttogewicht Peso neto - Bruto	kg	130 - 145	185 - 220	235 - 280

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche, che riterrà necessarie senza preavviso.

All mentioned specifications must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Alle aufgeführten Daten haben nur indikativen Wert. Cattabriga behält sich vor jederzeit, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen, falls sie solche für notwendig hält.

Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

Esclusivista / Sole Agent / Agent Exclusif / Vertragshändler / Distribuidor

cattabriga

MACCHINE PER GELATO

40011 Anzola Emilia - Bologna (Italy)

Via Emilia, 45/a

Tel. +39 051 6505330 - Telefax +39 051 6505331

e-mail: info@cattabriga.com - www.cattabriga.com

G.O. 500 - 01/2005