

multifreeze

Il mantecatore per il Vostro gelato
The batch freezer for your own gelato

cattabriga



cattabriga

multifreeze

cattabriga

Intelligente, instancabile, innovativo.
Il partner ideale in laboratorio

Intelligent, tireless and innovative.
Your ideal ice cream-making partner



Più tecnologia, migliore qualità di prodotto



More technology means
better product quality

Nuova mensola ribaltabile per ridurre gli spazi d'ingombro

Nuova pulsantiera LCD con display unico di facile lettura

Nuova grafica pannello comandi più intuitiva

Nuovo portello atermico brevettato ergonomico ad apertura rotante facilitata, completamente smontabile in tutte le sue parti per garantire una migliore pulizia ed igiene

Porta seriale attivata per la registrazione e il download eventi

Personalizzazione dei cicli di mantecazione

Memorizzazione e richiamo dei cicli personalizzati

cattabriga

multifreeze

New Tilting shelf to save on space

New LCD touch pad with single, easy-to-read display

New, easy-to-use control panel graphics

New, patented athermic and ergonomic door with rotating opening action. Fully removable to guarantee better cleaning and hygiene

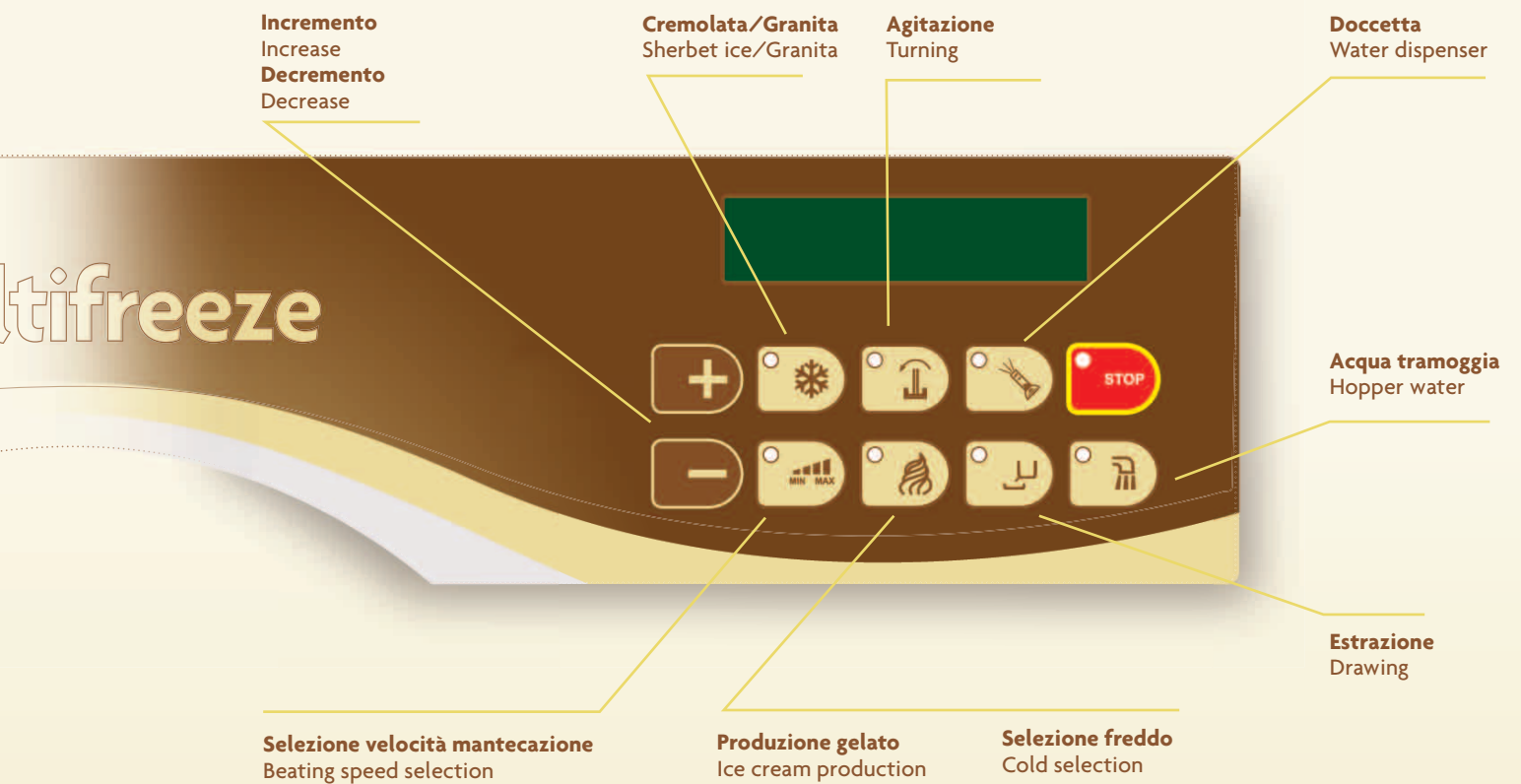
Active serial port to record and download events

Customised beating cycles

Customised beating cycle memory and recall function

**Con Multifreeze dialogate
in modo semplice e intuitivo**

**With Multifreeze the user interface
is both simple and intuitive**



Più performance, più versatilità More performances, more versatility

Molti i vantaggi del mantecatore che rendono facile il vostro lavoro e migliorano la qualità finale del gelato:

Multifreeze è una macchina intelligente e versatile, in grado di adeguarsi a tutte le esigenze del gelatiere

Riduzione dei consumi energetici

Riduzione dei consumi idrici

Riduzione dell'impatto ambientale adottando componenti elettronici senza piombo nel rispetto della normativa ROHS

Riduzione dell'inquinamento acustico grazie ad una diminuzione della rumorosità

Riduzione dei quantitativi minimi di mantecazione

Maggiore potenza frigorifera e meccanica, per elevare gli standard qualitativi di produzione

Aumento della durata dei componenti meccanici

A host of the batch freezer advantages to make your job easier and to improve the quality of your ice cream:

Multifreeze is a flexible, "intelligent" machine, with the ability to adapt to the ice cream maker's every need

Lower power consumption

Lower water consumption

Lower impact on the environment by using lead-free electronic components in compliance with the ROHS standard

Lower noise pollution thanks to a reduction in noise levels

Lower minimum batch amounts

Greater refrigeration and mechanical power, to increase product quality standards

Longer life of components



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

MULTIFREEZE 60 MULTIFREEZE

		MULTIFREEZE 60	MULTIFREEZE
Quantità di miscela per ciclo Quantity of mix per cycle	lt	1-8	1,5-12
Potenza compressore Compressor power	kW	2,8	4
Motoaggitatore Beatermotor	kW	3	4
Condensazione Condensation		acqua water	acqua water
Caratteristiche elettriche Electrical supply Hz		400/3/50 Hz	220-400/3/50
Larghezza Width	mm	510	610
Profondità Depth	mm	770	790
Altezza Height	mm	1210	1210
Peso netto Net weight	kg.	270	300
Peso lordo Gross weight	kg.	300	330

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



Distributore / Distributor