

MULTIFREEZE ICONA

THE ICONIC
BATCH FREEZER...

Now
ICONA

Grazie al suo intuitivo display LCD Touchscreen e alla sua interfaccia smart ideata dai nostri Gelato Chef, consente di semplificare e migliorare le operazioni di utilizzo della macchina. Il sistema Icona permette con pochi "Tap" sullo schermo di passare da un'operazione all'altra, gestire ricette, preferenze e avvisi.

The machine is simple and easy to use thanks to its intuitive LCD Touch Screen, and its smart interface designed by our Gelato Chefs. The Icona system allows you to switch from one operation to another and to manage and store personalised recipes, preferences and alerts only with a few taps.



cattabriga

MULTIFREEZE ICONA

MULTIFREEZE ICONA è l'ultimo mantecatore di casa Cattabriga.

- Sistema ICONA
- Nuovo portello coibentato interamente rinnovato
- Nuova doccetta ergonomica in acciaio
- Nuova versione HYBRID

MULTIFREEZE ICONA è disponibile unicamente nell'allestimento top di gamma.

MULTIFREEZE ICONA is the new Cattabriga's batch freezer.

- ICONA system
- New insulated door
- New ergonomic stainless steel hand shower
- New HYBRID version

MULTIFREEZE ICONA is currently available with top of the line configuration.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		MULTIFREEZE ICONA 8	MULTIFREEZE ICONA 12	MULTIFREEZE ICONA 18
Quantità per ciclo Quantity per cycle	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Potenza installata Installed power	kW	5,5	8	9,5
Condensazione Cooling		water or HYBRID	water or HYBRID	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	700 900 HYBRID	700 900 HYBRID	840
Altezza Height	mm	1450	1450	1450
Peso netto Net weight	kg	280	360	390
Peso lordo Gross weight	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. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence