

multifreeze *pro*

Tradition et Innovation

Tradición e
Innovación



cattabriga



Cylindre et agitateur

breveté qui rend homogène la distribution du gaz sur la surface du cylindre de turbinage. L'agitateur est l'agitateur notoire ELITE de Iceteam 1927, réalisé entièrement en acier, breveté et extrêmement performant aussi bien dans la phase de production que dans la phase de nettoyage.

Cilindro y agitador

patentado, da homogeneidad a la distribución del gas sobre la superficie del cilindro de mantecación. El agitador patentado ELITE, totalmente de acero, brinda altas prestaciones en la fase de producción y de limpieza.



Système Multifreeze

il permet de varier la vitesse et de doser la puissance frigorifique selon le type et la quantité de mélange introduit, en optimisant le passage d'état et en économisant jusqu'à 30 % en termes de consommation d'eau et d'électricité.

Sistema Multifreeze

modifica la velocidad y dosifica la potencia frigorífica según el tipo y las cantidades - incluso mínimas - de mezcla introducida, optimizando el paso de estado y permitiendo un ahorro de hasta el 30 % en términos de consumo de agua y electricidad.



Extraction à double vitesse

Il est possible de régler 2 vitesses d'extraction, en choisissant entre 8 disponibles; cette fonction permet de conserver le produit et de le marbrer facilement.

L'utilisateur peut, à tout moment, modifier les vitesses manuellement.

Extracción de doble velocidad

Permite configurar dos velocidades de extracción entre las 8 disponibles; esto ayuda a preservar el helado y a variegar con facilidad.

El usuario puede cambiar manualmente las velocidades, en cualquier momento.



Changement frontal

MULTIFREEZE PRO présente la nouvelle solution de chargement frontal qui permet à l'opérateur d'utiliser et de gérer la machine commodément. La forme particulière de la trémie facilite la réception et l'entrée du mélange, alors que la bouche en forme de « sourire » en facilite la sortie.

Carga delantera

MULTIFREEZE PRO presenta la nueva carga delantera para mayor comodidad y control por parte del operador. La tolva ha sido pensada en una forma particular que facilita la recepción de la mezcla, mientras que la boca "tipo sonrisa" facilita la salida.



Portillon PRO Iceteam 1927

combine la forme ronde traditionnelle Cattabriga et la facilité d'emploi du chargement frontal ainsi qu'un système d'isolation inédit. Le portillon est en outre doté d'une grille en acier amovible, lavable séparément, qui facilite le traitement de mélanges particulièrement denses et difficiles.

Puerta PRO Iceteam 1927

combina la tradicional forma redonda Cattabriga con la facilidad de uso de la carga delantera y un inédito sistema de aislamiento. La puerta está equipada con una rejilla extraíble de acero, lavable aparte, que facilita el tratamiento de mezclas particularmente densas y difíciles.



Douchette

de la gamme pâtisserie Iceteam 1927 MULTIFREEZE PRO hérite une douchette innovante dotée d'un corps en acier, mais revêtue d'une gaine en matière plastique isolante et alimentée par un tuyau hautement résistant aux torsions et aux hautes températures.

Ducha

de la gama pastelería Iceteam 1927, MULTIFREEZE PRO hereda una ducha innovadora, con cuerpo de acero, pero recubierta por una vaina de plástico aislante y alimentada por un tubo altamente resistente a torsiones y altas temperaturas.



Condensateur à plaques

ce type de condensateur rehausse l'efficacité de l'échange thermique à des niveaux jamais vus auparavant et garantit des économies concrètes pour le client. Combiné au système Multifreeze et à bon entretien de la machine, les économies d'eau et d'électricité atteignent des niveaux remarquables et font de MULTIFREEZE PRO un produit en mesure de satisfaire à toutes les exigences contemporaines.

Condensador de placas

este tipo de condensador incrementa la eficiencia del intercambio térmico a niveles sin precedentes, y genera un ahorro concreto para el cliente. Combinado con el sistema Multifreeze, además de un correcto mantenimiento de la máquina, el ahorro de agua y electricidad alcanza niveles inéditos y posiciona a MULTIFREEZE PRO en gran sintonía con las exigencias contemporáneas.



Obtenez le maximum de votre machine :

choisissez Smart5, le logiciel pour l'équilibrage des mélanges employé par les professionnels du secteur.

Obtiene el máximo de tu máquina:

elige Smart5, el software para el equilibrado de mezclas usado por los profesionales del sector.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		multifreeze 8 pro	multifreeze 12 pro	multifreeze 18 pro
Mélange par cycle Cantidad por ciclo	kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Puissance du compresseur Potencia compresor	kW	2,6	3,7	5,5
Motoagitateur Motoagitador	kW	3	4	6,3
Condensation Condensación		eau agua	eau agua	eau agua
Spécifications électriques Características eléctricas	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Largeur Ancho	mm	530	530	600
Profondeur Profundidad	mm	700	700	840
Hauteur Altura	mm	1370	1370	1370
Poids net Peso neto	kg	280	360	390
Poids brut Peso bruto	kg	300	385	415

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Iceteam 1927 se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires. La production horaire peut varier selon le type de mélange utilisé, sa température d'introduction et les caractéristiques du produit final souhaité. Las características mencionadas tienen valor indicativo. Iceteam 1927 se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia. La producción horaria puede variar en base al tipo de mezcla usada, de su temperatura de introducción y de las características del producto final deseado.



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