



cattabriga

COLDELITE

 **PROMAG**

**Ott
freezer**

El Arte del Gelato comenzó ya hace tiempo

ICETEAM 1927 es una empresa del grupo ALI, líder en el sector de máquinas para elaboración de helado artesanal, helado soft y pastelería que se fundó a partir de la unión de las marcas CATTABRIGA, PROMAG, COLDELITE y OTT FREEZER.

La amplia gama, sin igual en el sector, es motivo de orgullo y es constantemente enriquecida con nuevos productos, combinando innovación y facilidad de uso.



El Helado Artesanal

cattabriga

Depositario desde 1927 de la tecnología más original para la producción de helado artesanal, protagonista de la evolución de la misma y sinónimo de la excelencia absoluta.

COLDELITE

Pasteurizadora y mantecadora se unen en una única máquina para dar forma a la solución del futuro para heladerías y la pastelerías.

 **PROMAG**

Magnífico equilibrio entre la calidad de la fabricación italiana, su visión pragmática e innovadora y un precio competitivo.

Gracias a la variedad de tradiciones heredadas de sus propias marcas, ICETEAM 1927 puede cumplir las necesidades de cada cliente del sector alimentario ofreciéndole la mejor solución a través de una red de distribución y de postventa que llega a todas las partes del mundo.



El Helado Soft

BIB

Gama que propone combinar la escuela americana con la precisión europea mediante máquinas de gran productividad y fiabilidad.

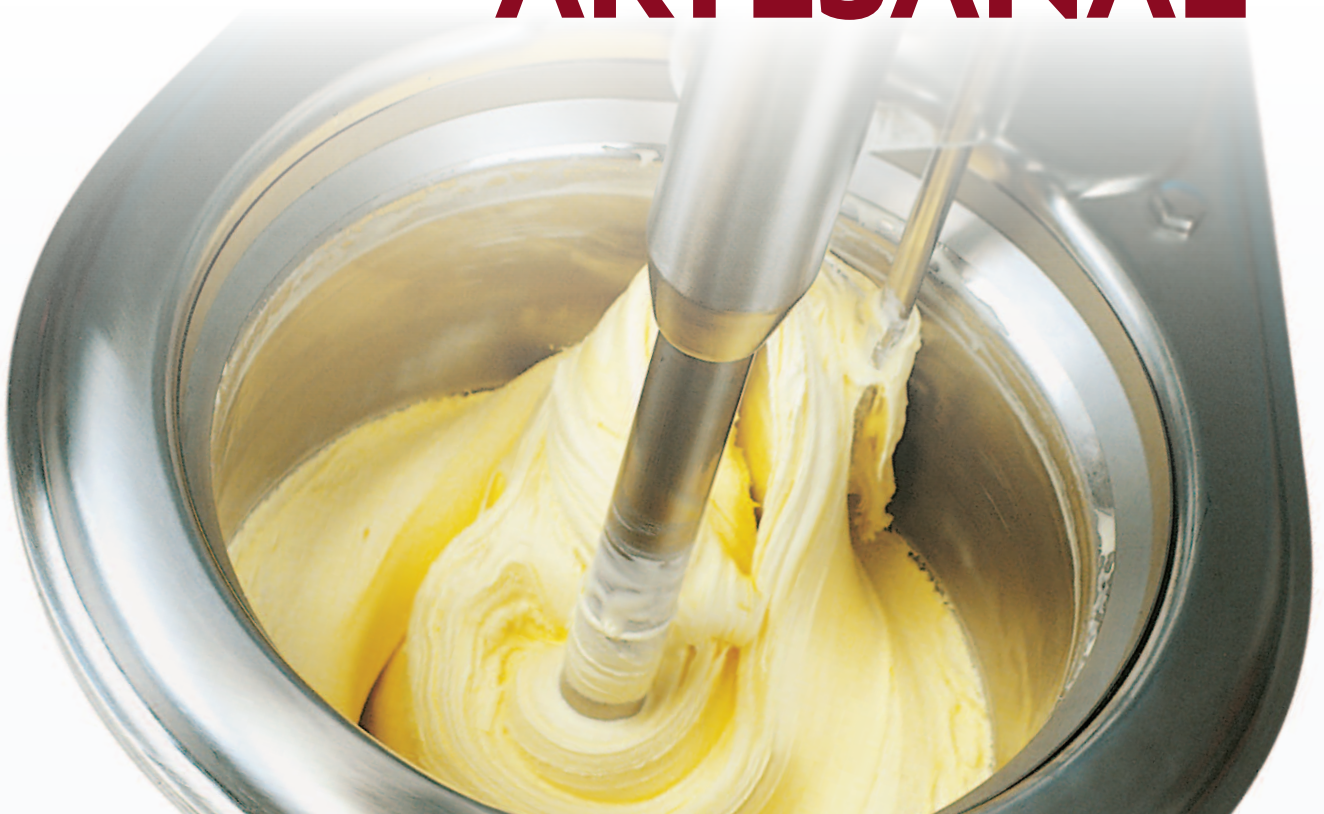


Pastelería
Gastronomía

**Ott
Freezer**

Desde 1935 innovador y protagonista en la pastelería y restauración más prestigiosa a nivel mundial gracias a estas máquinas multifunción de cilindro vertical.

EL HELADO ARTESANAL



cattabriga

COLDELITE

 **PROMAG**

Le Tecnología que lo hace único



Agitador Elite

100% de acero, patentado y con un excelente rendimiento.



APM

Emulsiona la mezcla para incrementar el tiempo que puede permanecer el helado en la vitrina.



Cilindro con expansión directa

Patentado, hace que la distribución del gas en la superficie del cilindro de mantecación sea homogénea.



Condensador de placas

Optimiza el intercambio y reduce el consumo de agua para la condensación.



Congelación por glicol

Hace que el producto sea incomparablemente suave y cremoso.



Dialog

Sistema de control y tele-asistencia.



Doble tapa

Permite introducir de forma segura ingredientes con la máquina en movimiento.



Doble inverter

Varía la velocidad y dosifica la potencia frigorífica optimizando el cambio de estado y permitiendo un importante ahorro energético.



Doble calentamiento

La combinación de resistencias y gas caliente permite realizar el ciclo de pasteurización en un tiempo breve.



Electrónica TC

Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia.



Extracción con pala

Realza la elaboración artesanal del heladero.



Trocitos

Permite añadir ingredientes sólidos durante el proceso de mantecación.



Plug & Play

Permite conectar la máquina a una red monofásica, sin perder potencia y rendimiento.



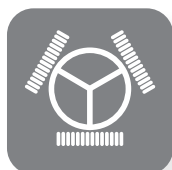
Puerta con aislamiento térmico

Aísla térmicamente el proceso de mantecación.



Elaboración a la vista

Convierte la elaboración más clásica del helado en un espectáculo conocida como "separa y extiende".



Resistencias con placa

Tres resistencias independientes, que se activan en función de la carga.



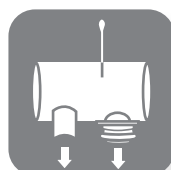
Calentamiento ecológico

Sin resistencias, con el consiguiente ahorro de agua y energía.



Grifo PRO

Desmontable y fácil de limpiar, incluso durante el ciclo de pasteurización cuando la tina está llena de mezcla.



Salida independiente calderín

Permite la extracción de productos de alta densidad directamente desde el calderín en las máquinas multifuncionales.



Variación automática de la velocidad

Garantiza el mejor intercambio de calor posible para evitar que se forme espuma, incluso con cargas mínimas.



Pasteurizadores

PSK PRO

65

125

Cantidad por ciclo	lt	18 - 55	36 - 110
Potencia instalada	kW	10	20,5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	39 x 85 x 140	64 x 85 x 140



Pasteurizadores

EASYMIX

60 PLUS

120 PLUS

Cantidad por ciclo	lt	30 - 60	36 - 110
Potencia instalada	kW	9	18,5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	39 x 85 x 103	70 x 85 x 103



Pasteurizadores

MIX 7

Cantidad por ciclo	lt	3 - 7
Potencia instalada	kW	2,2
Alimentación eléctrica		220 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	43,5 x 71 x 26,5



Mantecadores horizontales

MULTIFREEZE 8 PRO 12 PRO 18 PRO

Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Cantidad por hora	lt	14 - 68	14 - 120	21 - 150
Potencia instalada	kW	5,5	8	9,5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	53 x 70 x 137	53 x 70 x 137	60 x 84 x 137



Mantecadores horizontales

STARGEL PRO 8 12

Cantidad por ciclo	Kg	5 - 8	6 - 12
Cantidad por hora	lt	42 - 60	50 - 100
Potencia instalada	kW	5,6	6,4
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140



Mantecadores horizontales

STARGEL 5 8 12

Cantidad por ciclo	Kg	3 - 5	5 - 8	6 - 12
Cantidad por hora	lt	28 - 40	42 - 60	50 - 100
Potencia instalada	kW	2,9	5,6	6,4
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140

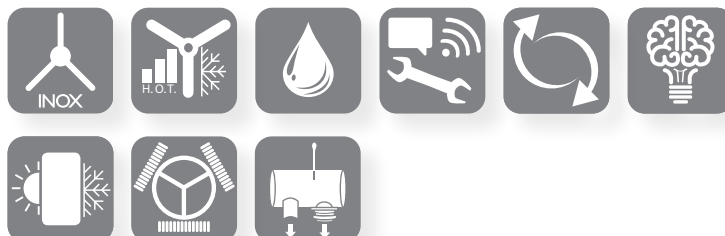




Combinada

COMPACTA VARIO

		8	10	12	16
Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
Cantidad por hora	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Potencia instalada	kW	9	13	15	16
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 87 x 153



Combinada

COMPACTA

		6	10
Cantidad por ciclo	Kg	3 - 8	4 - 10
Cantidad por hora	lt	28 - 63	56 - 90
Potencia instalada	kW	9	13
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153



Mantecadores verticales

EFFE

		4	6
Cantidad por ciclo	Kg	4	6
Cantidad por hora	lt	20	36
Potencia instalada	kW	2	3,3
Alimentación eléctrica		220-380 / 3 / 50	220-380 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	51 x 69,5 x 186	55 x 83,5 x 200





Combinada de mostrador

COMPACTA

4 CLASSIC

4 SILVER

Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 4	1,5 - 4
Cantidad por hora	lt	18 - 27	20 - 36
Potencia instalada	kW	4,5	4,5
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	59 x 73 x 93	59 x 73 x 93



Mantecadora de mostrador

STARGEL 4

Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 4
Cantidad por hora	lt	20 - 30
Potencia instalada	kW	2,4
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	47,5 x 65 x 76



Mantecadora de mostrador

MTM

K20

Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 2,5
Cantidad por hora	lt	20
Potencia instalada	kW	1,85
Alimentación eléctrica		220 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	36,5 x 71,5 x 66





EL HELADO SOFT



BIB

Le Tecnología que lo hace único



Agitador 3X

Con un reducido número de componentes, es verdaderamente eficaz para empujar el producto hacia el exterior.



BAG-IN-BOX

Sistema de alimentación con bolsa de mezcla conectada directamente a la máquina.



Carga posterior

Asegura una separación efectiva entre el área de trabajo y la zona self-service, reservada para los clientes.



Cilindro con expansión directa

Patentado, hace que la distribución del gas en la superficie del cilindro de mantecación sea homogénea.



Cleaning once a month

Procedimiento certificado para el lavado de la máquina sin desmontar sus componentes principales.



Control automático del ventilador

Varía la velocidad del ventilador según las necesidades de la máquina, reduciendo el nivel de ruido.



Dialog

Sistema de control y tele-asistencia.



Electrónica TC

Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia.



Mezclador en cubeta

Opcional, permite la agitación constante de mezclas de yogur o de productos de elevada densidad.



Motorización independiente

Potencia la producción y permite dosificar el frío por separado en cada uno de los dos lados.



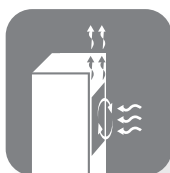
Plug & Play

Permite conectar la máquina a una red monofásica, sin perder potencia y rendimiento.



Bomba peristáltica

Simple, fácil de usar, con bajo coste de mantenimiento y alto rendimiento.



Sistema de chimenea

Sistema de enfriamiento con salida superior y ahorro de espacio.

Máquina simple de mostrador

G1

Capacidad de la tina	lt	6
Sabores		1
Potencia instalada	kW	1,8
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	29 x 62 x 90



Máquina simple o doble de mostrador

P1 & P3

P1

P3

Producción horaire	Kg	24	30
Sabores		1	2 + 1
Potencia instalada	kW	1,8	2,5
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	30 x 78 x 92,5	55 x 78 x 92,5



Máquina simple de mostrador

301

INOX

PRO

Producción horaire	Kg	40	40
Sabores		1	1
Potencia instalada	kW	2,7	2,7
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	51 x 72 x 87	51 x 72 x 87





Máquina doble de suelo

603

BIB

BIB MIX

Producción horaire	Kg	60	60
Sabores		2+1	2+1
Potencia instalada	kW	5	5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	54 x 90 x 163 - 54 x 80 x 163	54 x 90 x 163 - 54 x 80 x 163
		AIRE AGUA	AIRE AGUA



Máquina doble de suelo

603

INOX

Producción horaire	Kg	60
Sabores		2+1
Potencia instalada	kW	5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	54 x 90 x 163 - 54 x 80 x 163
		AIRE AGUA



Máquina doble de suelo para self-service

603

REVERSE

Producción horaire	Kg	60
Sabores		2+1
Potencia instalada	kW	5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	50 x 84 x 174



PASTELERÍA GASTRONOMÍA



cattabriga

COLDELITE

**Ott
Freezer**

Le Tecnología que lo hace único



Agitador multifunción

Único para todas las posibles funciones de cocción, enfriamiento y mantecación.



Cilindro con expansión directa

Patentado, hace que la distribución del gas en la superficie del cilindro de mantecación sea homogénea.



Condensador de placas

Optimiza el intercambio y reduce el consumo de agua para la condensación.



Dialog

Sistema de control y tele-asistencia.



Doble tapa

Permite introducir de forma segura ingredientes con la máquina en movimiento.



Doble inverter

Varía la velocidad y dosifica la potencia frigorífica optimizando el cambio de estado y permitiendo un importante ahorro energético.



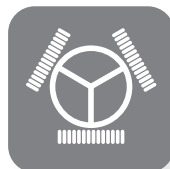
Electrónica Cortex

Software desarrollado internamente, con amplia memoria y actualizable a distancia.



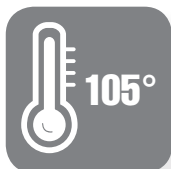
Puerta con aislamiento térmico

Aísla térmicamente el proceso de mantecación.



Resistencias con placa

Tres resistencias independientes, que se activan en función de la carga.



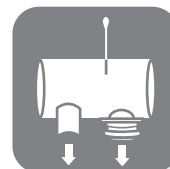
Garantizado como mínimo hasta 105°C

Garantizado como mínimo hasta 105°C.



Calentamiento ecológico

Sin resistencias, con el consiguiente ahorro de agua y energía.



Salida independiente calderín

Permite la extracción de productos de alta densidad directamente desde el calderín en las máquinas multifuncionales.



Multifunción

MASTERCHEF

12

20

Capacidad cilindro	lt	12	20
Cantidad por ciclo (helado)	Kg	3 - 7	5 - 12
Cantidad por ciclo (crema)	Kg	3 - 9	6 - 15
Duración del ciclo (max. capacidad)	min.	9 (39 + ciclo pasteurización)	9 (39 + ciclo pasteurización)
Potencia instalada	kW	5,2	7,7
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Velocidades		7	7
Dimensiones A x P x A	cm	50,5 x 70 x 121	55 x 74 x 139



Multifunción

COMPACTA VARIO PRO

Capacidad cilindro	lt	11
Cantidad por ciclo (helado)	Kg	1,5 - 8
Cantidad por ciclo (crema)	Kg	2,5 - 4
Duración del ciclo (max. capacidad)	min.	13 (25 + ciclo pasteurización)
Potencia instalada	kW	9
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50
Velocidades		7
Dimensiones A x P x A	cm	60 x 77 x 153





Cuececremas

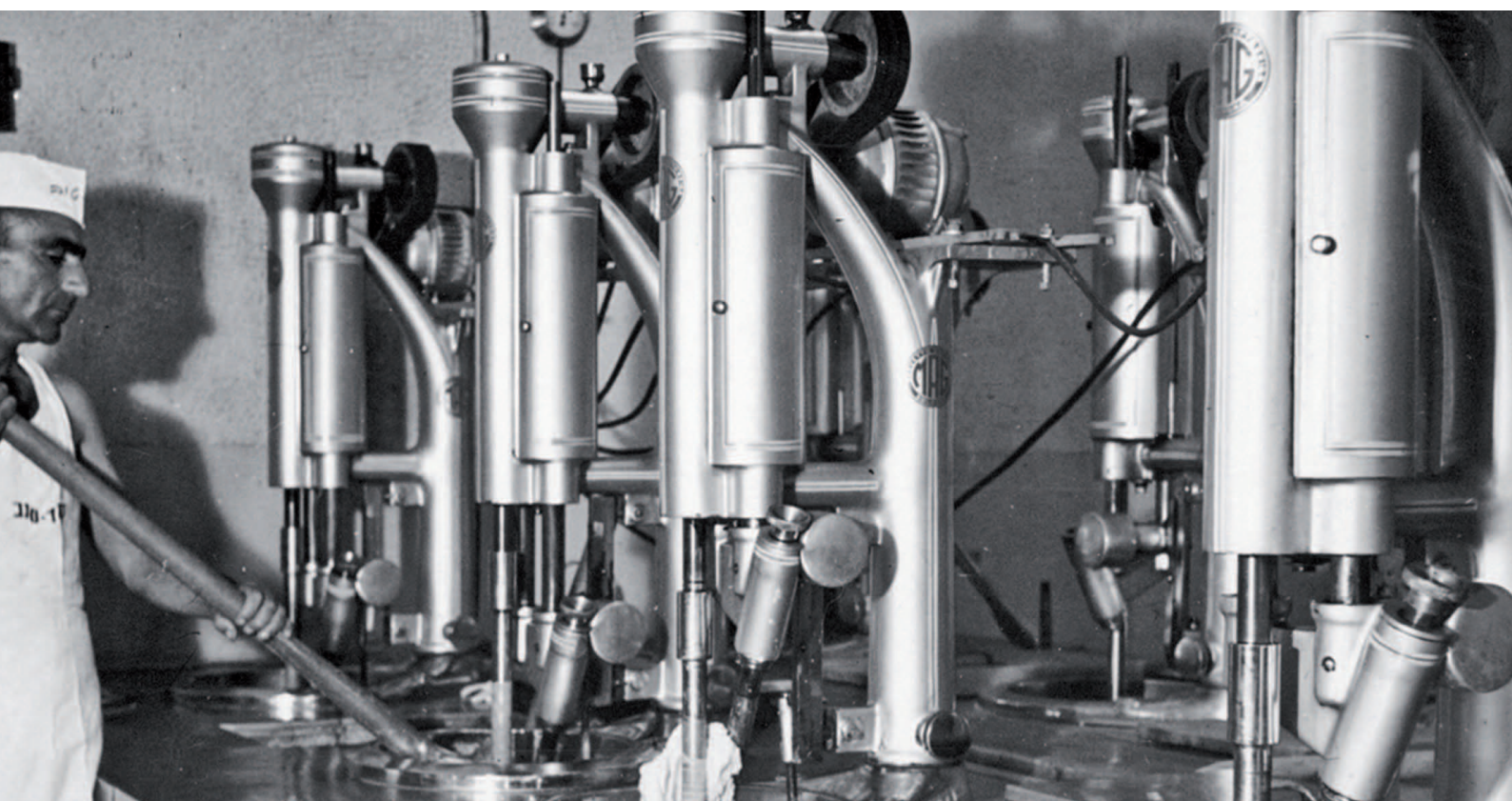
CREMOMATIC

35

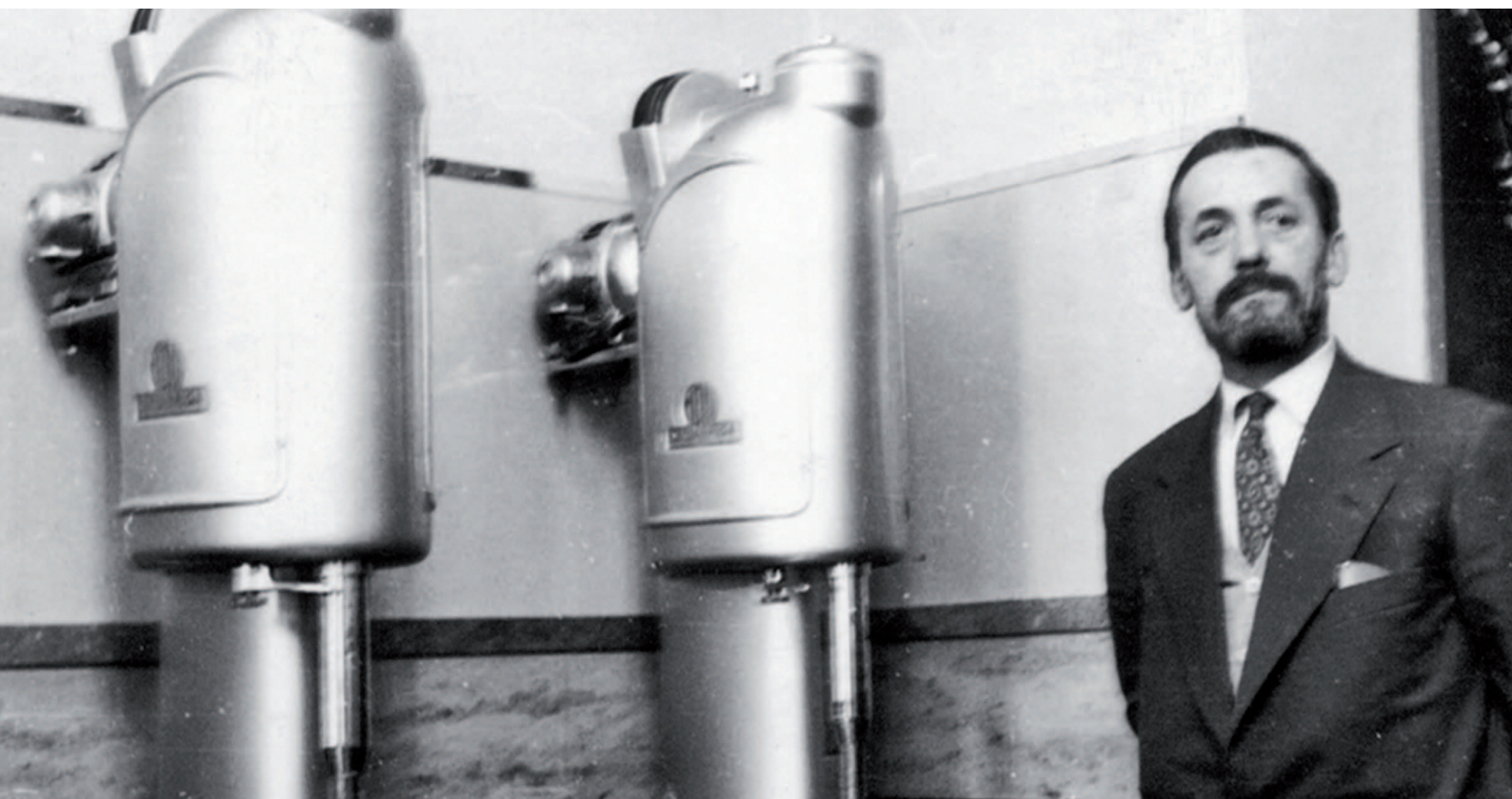
60

Capacidad	lt	16 - 32	26 - 52
Duración media del ciclo	min.	120	120
Potencia instalada	kW	3,9	5,5
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	61 x 68 x 100	66 x 68 x 107





ICETEAM



1 9 2 7

cattabriga

COLDELITE

 **PROMAG**

**Off
Freezer**

printed 01/2019



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