



**cattabriga**

**COLOELITE**

 **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



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

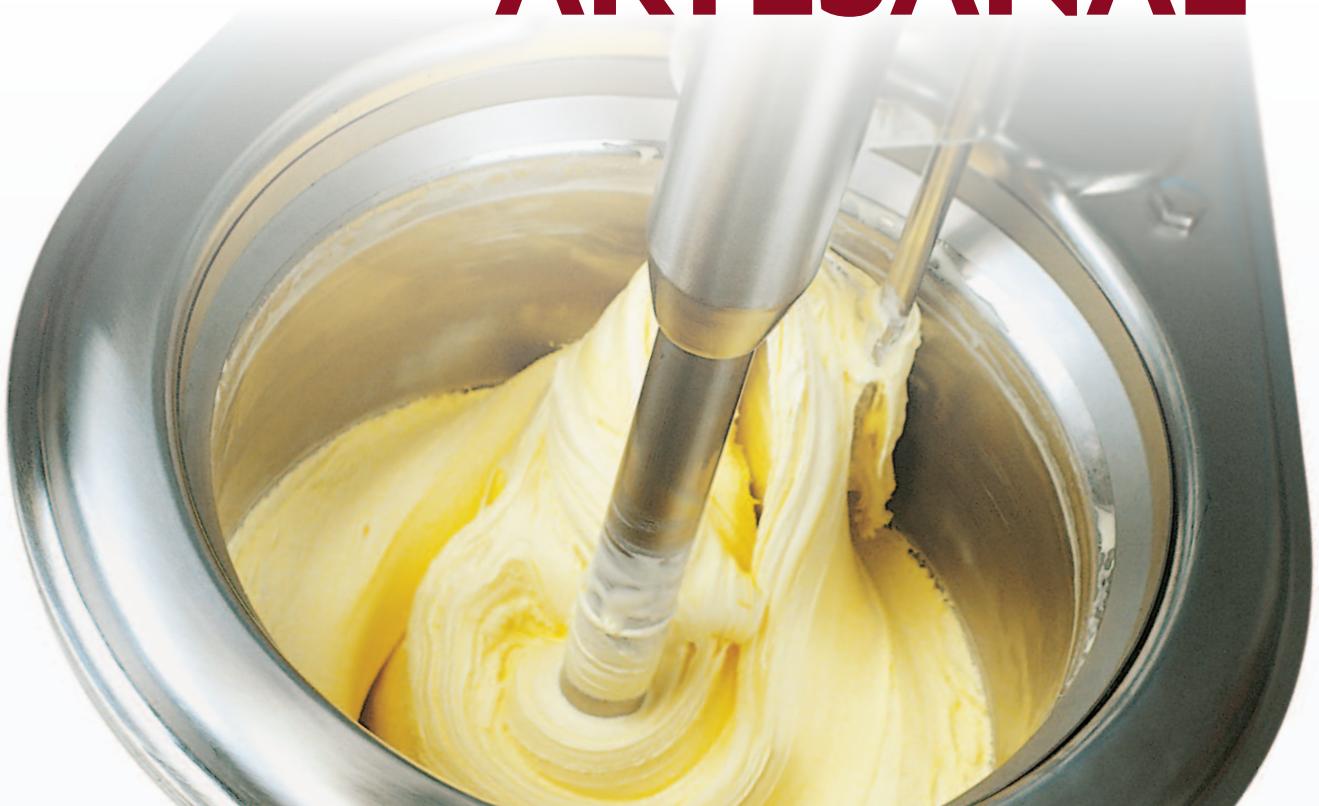


Pastelería  
Gastronomía



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**

**COLOELITE**

 **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-asis-tencia.



## 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

Realiza la elaboración artesanal del heladero.



## Trocitos

Permite añadir ingredientes sóli-dos durante el proceso de mante-cación.



## 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 clá-sica del helado en un espectáculo conocida como "separa y extiende".



## Resistencias con placa

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



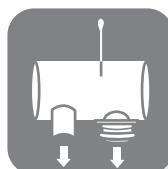
## Calentamiento ecológico

Sin resistencias, con el consi-guiente ahorro de agua y energía.



## Grifo PRO

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



## Salida independiente calderín

Permite la extracción de produc-tos 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-asis-tencia.



## 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

Producción horaria	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 horaria	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

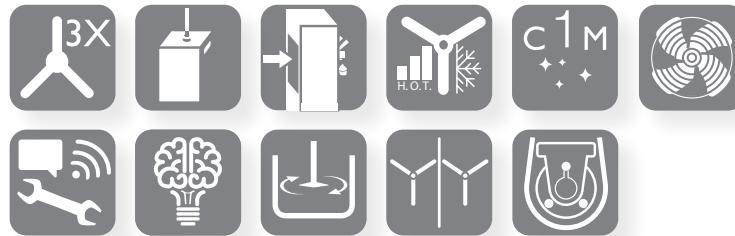


## Máquina doble de suelo para self-service

**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**

**COLODELITE**

**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.



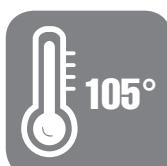
## Puerta con aislamiento térmico

Aísla térmicamente el proceso de mantecación.



## Resistencias con placa

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



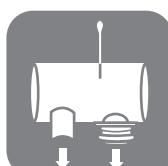
## Garantizado como mínimo hasta 105°C

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	





## Cueceremas

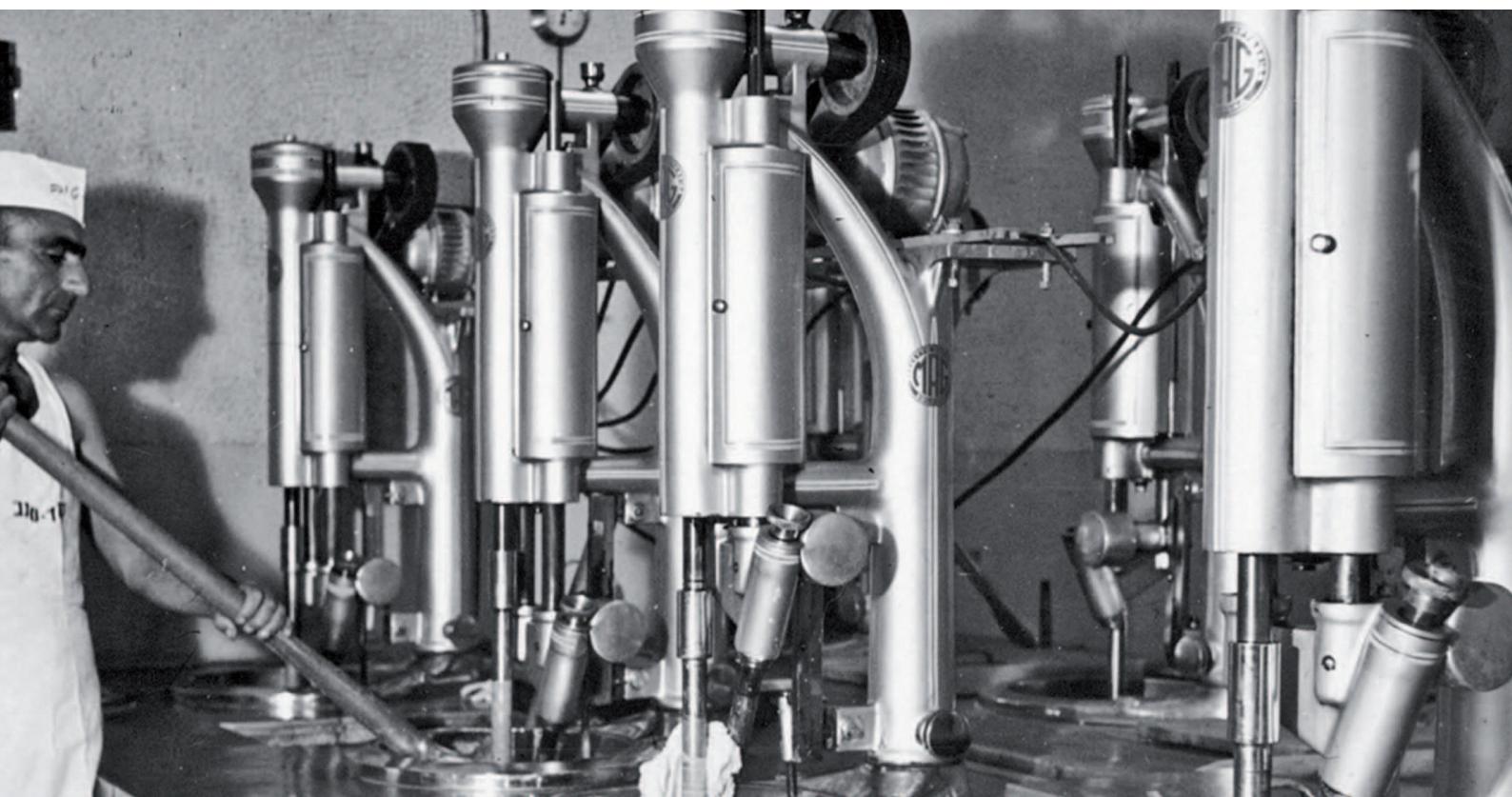
### CREMOMATIC

**35**

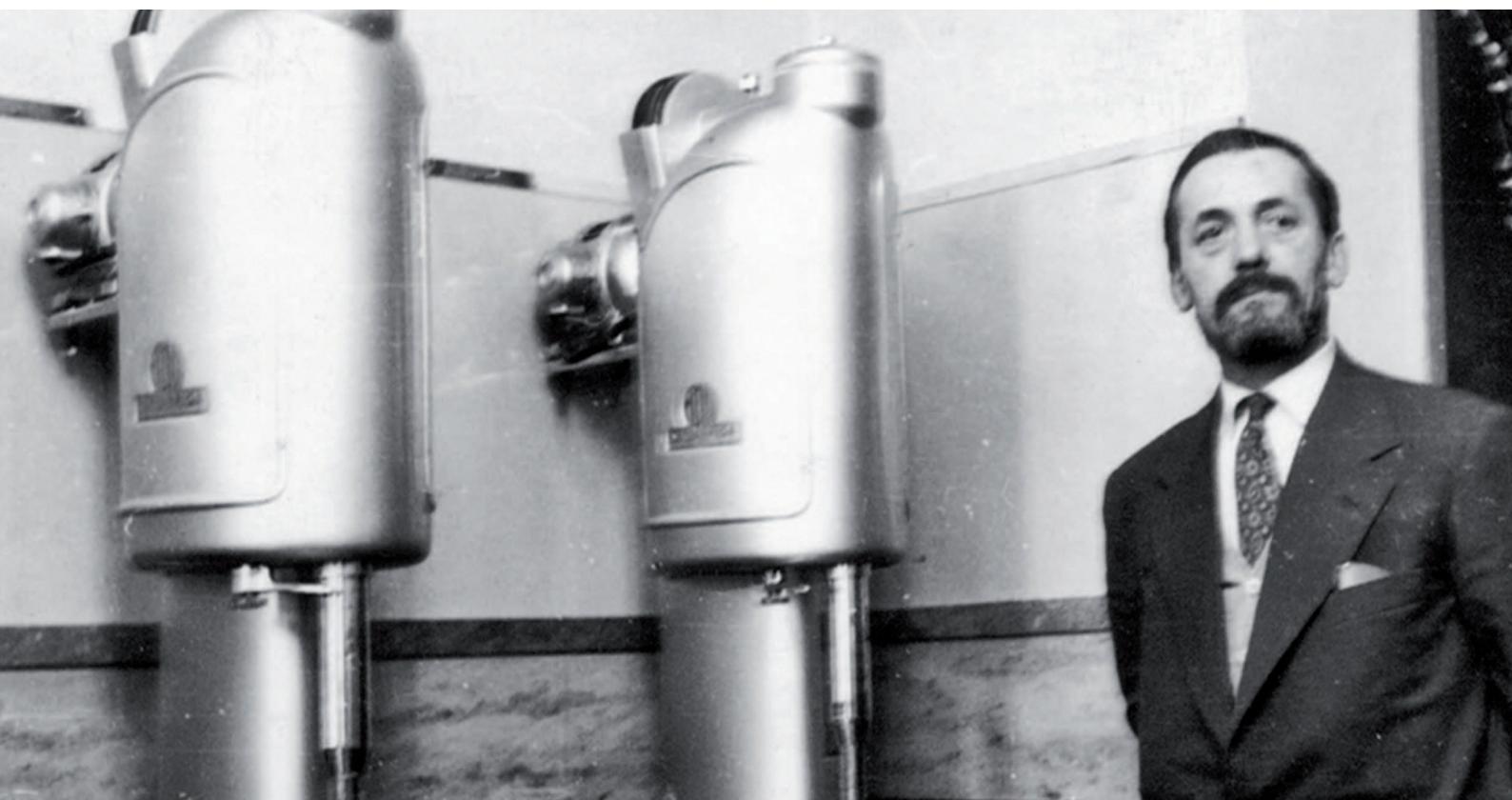
**60**

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





ICATEAM



1927

**cattabriga**

**COLOELITE**

 **PROMAG**

 **Ott  
Freezer**

printed 01/2019



**ICETEAM**  
1 9 2 7

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

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence