

**ICETEAM**  
1 9 2 7



**cattabriga**

**COLDELITE**

 **PROMAG**

**Ott**  
**Freezer**

# L'Arte del Gelato comincia...

ICETEAM 1927 è un'azienda del gruppo ALI, leader nel settore delle macchine per la fabbricazione di gelato artigianale, gelato soft e pasticceria, che nasce dall'unificazione dei marchi CATTABRIGA, COLDELITE, PROMAG e OTT FREEZER.

La completezza di gamma, che non ha eguali nel settore, è motivo di vanto e viene costantemente arricchita da nuovi prodotti, coniugando innovazione e facilità d'uso.



**cattabriga**

Depositario fin dal 1927 di tecnologie rivoluzionarie per la produzione di gelato artigianale, protagonista dell'evoluzione del settore e sinonimo di qualità assoluta.

**COLDELITE**

Pastorizzatore e mantecatore che si uniscono in un'unica macchina per dare vita alla soluzione del futuro, per la gelateria e per la pasticceria.

 **PROMAG**

Punto di equilibrio tra qualità produttiva italiana, approccio pragmatico e prezzo competitivo.

# ...da lontano.

Grazie alla varietà delle tradizioni ereditate da ciascuno dei propri marchi, ICETEAM 1927 può interpretare le necessità di ogni cliente e offrirgli la soluzione migliore attraverso una rete distributiva e di post-vendita ramificata in tutto il mondo.



Il Gelato Artigianale



Il Gelato Soft



Pasticceria Ristorazione



Fin dal 1935, protagonista della pasticceria e della ristorazione, grazie alle macchine multifunzione a cilindro verticale.



Una gamma che si propone di unire la scuola americana con la tecnologia europea, per macchine di grande produttività e affidabilità.

# IL GELATO ARTIGIANALE



**cattabriga**

**COLODELITE**

 **PROMAG**

# Le Tecnologie che ci rendono unici



## Agitatore elite

100% acciaio, brevettato ed estremamente performante.



## APM

Emulsiona la miscela per una migliore tenuta in vetrina.



## Cilindro ad espansione diretta

Brevettato, rende omogenea la distribuzione del gas sulla superficie del cilindro di mantecazione.



## Condensatore a piastre

Ottimizza lo scambio e riduce i consumi di acqua per la condensazione.



## Congelamento a glicole

Rende il prodotto incomparabilmente morbido e cremoso.



## Dialog

Sistema di monitoraggio e teleassistenza.



## Dialog Ready

Macchina predisposta al sistema Dialog.



## Doppio coperchio

Consente l'introduzione di ingredienti con la macchina in movimento, ma in condizioni di sicurezza.



## Doppio inverter

Varia la velocità e dosa la potenza frigorifera, ottimizzando il passaggio di stato e consentendo un importante risparmio in termini energetici.



## Doppio riscaldamento

La combinazione di resistenze e gas caldo consente di completare il ciclo di pastorizzazione in tempi ridotti.



## Elettronica TC

Software sviluppato internamente, con memoria ampia ed aggiornabile a distanza.



## Estrazione a bastone

Spettacularizza la manualità del gelatiere.



## Estrazione ottimizzata

Ottimizza il processo di estrazione grazie ad una speciale sagomatura interna.



## Inclusioni

Permette di aggiungere ingredienti solidi durante il processo di mantecazione.



## Inverter Motore Agitatore

Varia la velocità dell'agitatore, aumentando la flessibilità della macchina e consentendo un importante risparmio energetico.



## Plug & Play

Permette di collegare la macchina ad una rete elettrica monofase, mantenendo le performance di un impianto trifase.



## Raffreddamento ibrido

Permette di selezionare il raffreddamento ad acqua, ad aria o ibrido.



## Portello coibentato

Isola termicamente il processo di mantecazione e lo rende più rapido e preciso.



## Produzione a vista

Spettacularizza la produzione del gelato nella sua forma più classica, detta anche "stacca e spalma".



## Resistenze a placca

Tre resistenze indipendenti, attive a seconda del carico.



## Riscaldamento ecologico

Scalda senza utilizzo di resistenze, con risparmio conseguente di acqua ed energia.



## Uscita indipendente bollitore

Consente l'estrazione di prodotti ad alta densità dalle macchine combinate direttamente dal bollitore.



## Variatione automatica velocità

Grazie al motore Brushless è possibile impostare fino a 10 velocità diverse in modalità manuale o automatica grazie al sensore di livello della miscela.



## Pastorizzatori

### PSK PRO

65

125

Quantità per ciclo	lt	18 - 55	36 - 110
Potenza installata	kW	10	13
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	39 x 85 x 140	64 x 85 x 140



## Pastorizzatori

### PSK PRO

185 SE

185

Quantità per ciclo	lt	55 - 170	72 - 170
Potenza installata	kW	14	14
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	69 x 95 x 115	69 x 95 x 115





## Pastorizzatori

### EASYMIX

### 60 PLUS

### 60 + 60 PLUS

Quantità per ciclo	lt	27 - 55	2 x 27 - 2 x 55
Potenza installata	kW	9	13
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	39 x 85 x 103	64 x 85 x 103

Dialog  
READY



## Pastorizzatori

### EASYMIX

### 60 REVO

### 120 REVO

Quantità per ciclo	lt	18 - 55	36 - 110
Potenza installata	kW	9	13
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	39 x 85 x 103	64 x 85 x 103





## Mantecatori verticali

		<b>EFFE</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
Quantità per ciclo	Kg		4	6
Quantità oraria prodotta	lt		20	36
Potenza installata	kW		2	3,3
Alimentazione elettrica			220-380 / 3 / 50	220-380 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm		51 x 69,5 x 186	55 x 83,5 x 200



## Mantecatori orizzontali

		<b>MULTIFREEZE</b>	<b>8 PRO</b>	<b>12 PRO</b>	<b>18 PRO</b>
Quantità per ciclo	Kg		1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Quantità oraria prodotta	lt		14 - 68	14 - 120	21 - 150
Potenza installata	kW		5,5	8	9,5
Alimentazione elettrica			400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm		53 x 70 x 137	53 x 70 x 137	60 x 84 x 137





## Mantecatori orizzontali

### STARGEL

5

8

12

Quantità per ciclo	Kg	3 - 5	5 - 8	6 - 12
Quantità oraria prodotta	lt	28 - 40	42 - 60	50 - 100
Potenza installata	kW	2,9	5,6	6,4
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140



## Mantecatori orizzontali

### STARGEL REVO

8

12

Quantità per ciclo	Kg	5 - 8	6 - 12
Quantità oraria prodotta	lt	42 - 60	50 - 100
Potenza installata	kW	5,6	6,4
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	50 x 73 x 140	50 x 73 x 140





## Combinata

### COMPACTA

6

10

Quantità per ciclo	Kg	3 - 8	4 - 10
Quantità oraria prodotta	lt	28 - 63	56 - 90
Potenza installata	kW	9	13
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153



## Combinata

### COMPACTA VARIO

8

10

12

16

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
Quantità oraria prodotta	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Potenza installata	kW	9	13	15	18
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L 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





## Combinata touch screen

### **VARIO ICONA**                      **8**                      **10**                      **12**                      **16**

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
Quantità oraria prodotta	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Potenza installata	kW	9	13	15	18
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L 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



## Combinata touch screen

### **VARIO ICONA HYBRID**                      **8**                      **12**

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 12
Quantità oraria prodotta	lt	14 - 68	14 - 120
Potenza installata	kW	9	15
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	60 x 97 x 153	60 x 97 x 153





## Mantecatore da banco

**MTM**

**K20**

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 2,5
Quantità oraria prodotta	lt	20
Potenza installata	kW	1,85
Alimentazione elettrica		220 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	36,5 x 71,5 x 66



## Combinata da banco

**COMPACTA**

**4 CLASSIC**

**4 SILVER**

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 4	1,5 - 4
Quantità oraria prodotta	lt	18 - 27	20 - 36
Potenza installata	kW	4,5	4,5
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	59 x 73 x 93	59 x 73 x 93





## Mantecatore da banco

### STARGEL 4

Quantità per ciclo	Kg	1,5 - 4
Quantità oraria prodotta	lt	20 - 30
Potenza installata	kW	2,4
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	47,5 x 65 x 76



## Mantecazione continua

### CUBo

2

2i

Capienza cilindro	lt	2	2
Quantità per ciclo gelato	Kg	1 - 2	1 - 2
Quantità per ciclo granita	Kg		1 - 1,5
Potenza installata	kW	1,1	1,1
Alimentazione elettrica	Hz	230 / 1 / 50	400 / 1 / 50
Numero velocità		2	15
Dimensioni L x P x A	cm	49 x 54 x 44	49 x 54 x 44



# IL GELATO SOFT



**BIB**

# Le Tecnologie che ci rendono unici



## Agitatore 3X

Formato da pochi componenti ed estremamente performante nella spinta del prodotto verso l'esterno.



## BAG-IN-BOX

Sistema di alimentazione con sacca di miscela direttamente collegata alla macchina.



## Carica posteriore

Assicura un'efficace separazione tra l'area operativa e la zona self-service riservata alla clientela.



## Cilindro ad espansione diretta

Brevettato, rende omogenea la distribuzione del gas sulla superficie del cilindro di mantecazione.



## Cleaning once a month

Procedura certificata per lavare la macchina soft senza smontarne le parti principali.



## Controllo ventilazione

Varia la ventilazione secondo il fabbisogno della macchina, riducendo la rumorosità.



## Dialog

Sistema di monitoraggio e teleassistenza.



## Elettronica TC

Software sviluppato internamente, con memoria ampia ed aggiornabile a distanza.



## Mixer in vasca

Opzionale, permette la continua agitazione di miscele yogurt o di prodotti ad elevata densità.



## Condensatore a piastre

Ottimizza lo scambio e riduce i consumi di acqua per la condensazione.



## Motorizzazione indipendente

Potenzia la produzione e consente di dosare il freddo separatamente su ciascuno dei due lati.



## Plug & Play

Permette di collegare la macchina ad una rete elettrica monofase, mantenendo le performance di un impianto trifase.



## Pompa peristaltica

Semplice, agevole, con bassi costi di manutenzione e ad alto rendimento.



## Sistema caminetto

Sistema di raffreddamento con fuoriuscita dall'alto e risparmio di spazio.



## Macchina singola da banco

**G1** **G1** **G1 Y**

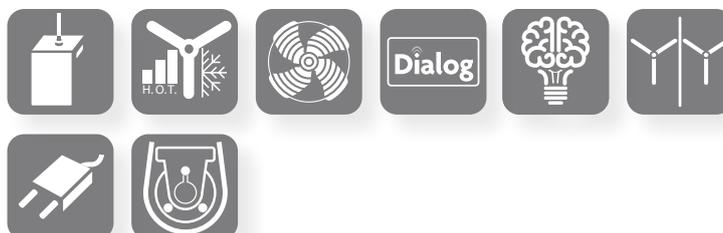
Capacità vasca	lt	6	6
Gusti		1	1
Potenza installata	kW	1,8	1,8
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	29 x 62 x 90	29 x 62 x 90



## Macchina singola o doppia da banco

**P1 & P3** **P1** **P3**

Produzione oraria	lt	24	30
Gusti		1	2 + 1
Potenza installata	kW	1,8	2,5
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	30 x 78 x 92,5	55 x 78 x 92,5



## Macchina singola da banco

**301** **INOX** **INOX mix**

Produzione oraria	Kg	40	40
Gusti		1	1
Potenza installata	kW	2,7	2,7
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	51 x 72 x 87	51 x 72 x 87





## Macchina doppia da pavimento

**603** **INOX** **INOX mix**

Produzione oraria	Kg	60	60
Gusti		2+1	2+1
Potenza installata	kW	5	5
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L 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
		ARIA ACQUA	ARIA ACQUA



## Macchina doppia da pavimento per self-service

**603** **REVERSE INOX** **REVERSE INOX mix**

Produzione oraria	Kg	60	60
Gusti		2+1	2+1
Potenza installata	kW	5	5
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	50 x 84 x 174	50 x 84 x 174



## Macchina doppia da pavimento per soft/shake

**603** **SOFT&SHAKE**

Produzione oraria (soft)	Kg	30
Produzione oraria (shake)	Kg	30
Gusti		1+1
Potenza installata	kW	5
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50
Dimensioni L x P x A	cm	54 x 90 x 163 - 54 x 80 x 163



# PASTICCERIA RISTORAZIONE



**cattabriga**

**COLDELITE**

**Ott  
freezer**

# Le Tecnologie che ci rendono unici



## Agitatore elite

100% acciaio, brevettato ed estremamente performante.



## Agitatore multifunzione

Unico per tutte le possibili funzioni di cottura, raffreddamento, mantecazione.



## Cilindro ad espansione diretta

Brevettato, rende omogenea la distribuzione del gas sulla superficie del cilindro di mantecazione.



## Condensatore a piastre

Ottimizza lo scambio e riduce i consumi di acqua per la condensazione.



## Dialog

Sistema di monitoraggio e teleassistenza.



## Doppio coperchio

Consente l'introduzione di ingredienti con la macchina in movimento, ma in condizioni di sicurezza.



## Doppio inverter

Varia la velocità e dosa la potenza frigorifera, ottimizzando il passaggio di stato e consentendo un importante risparmio in termini energetici.



## Elettronica Cortex

Software sviluppato internamente, con memoria ampia ed aggiornabile a distanza.



## Inverter Motore Agitatore

Varia la velocità dell'agitatore, aumentando la flessibilità della macchina e consentendo un importante risparmio in termini energetici.



## Portello coibentato

Isola termicamente il processo di mantecazione e lo rende più rapido e preciso.



## Resistenze a placca

Tre resistenze indipendenti, attive a seconda del carico.



## Riscaldamento ad alta temperatura

Garantito fino a non meno di 105°C.



## Riscaldamento ecologico

Scalda senza utilizzo di resistenze, con risparmio conseguente di acqua ed energia.



## Uscita indipendente bollitore

Consente l'estrazione di prodotti ad alta densità dalle macchine combinate direttamente dal bollitore.



## Inclusioni

Permette di aggiungere ingredienti solidi durante il processo di mantecazione.



## Produzione a vista

Spettacolarizza la produzione del gelato.



## Multifunzione

### COMPACTA VARIO CHEF

8

Quantità per ciclo gelato	Kg	1,5 - 8
Quantità per ciclo crema	Kg	2,5 - 6
Durata ciclo gelato massima capacità	min.	10
Potenza installata	kW	9,2
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50
Numero velocità		8
Dimensioni L x P x A	cm	60 x 77 x 153



## Multifunzione

### MASTERCHEF

12

20

Capienza cilindro	lt	12	20
Quantità per ciclo gelato	Kg	3 - 7	5 - 12
Quantità per ciclo crema	Kg	3 - 9	6 - 15
Durata ciclo gelato massima capacità	min.	9 (39 con ciclo pastorizz.)	9 (39 con ciclo pastorizz.)
Potenza installata	kW	5,2	7,7
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Numero velocità		7	7
Dimensioni L x P x A	cm	50,5 x 70 x 121	55 x 74 x 139





## Multifunzione

### BABYCHEF

Capienza cilindro	lt	2
Quantità per ciclo gelato	Kg	1.3- 2.5
Quantità per ciclo pasticceria	Kg	1 - 4
Potenza installata	kW	1.84
Alimentazione elettrica		230 / 1 / 50
Numero velocità		15
Dimensioni L x P x A	cm	50 x55 x 42
Peso	Kg	62



## Cuocicrema

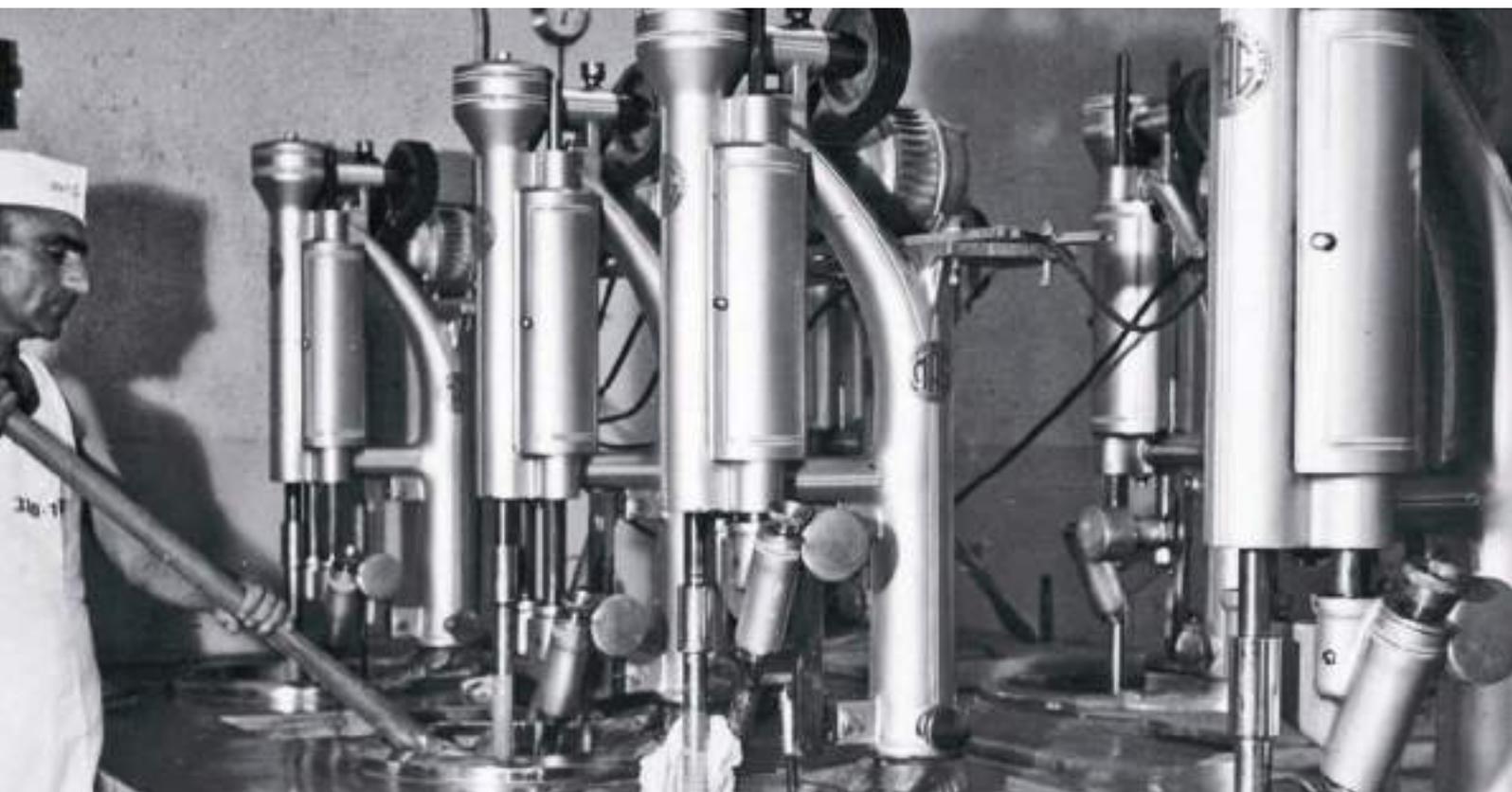
### CREMOMATIC

35

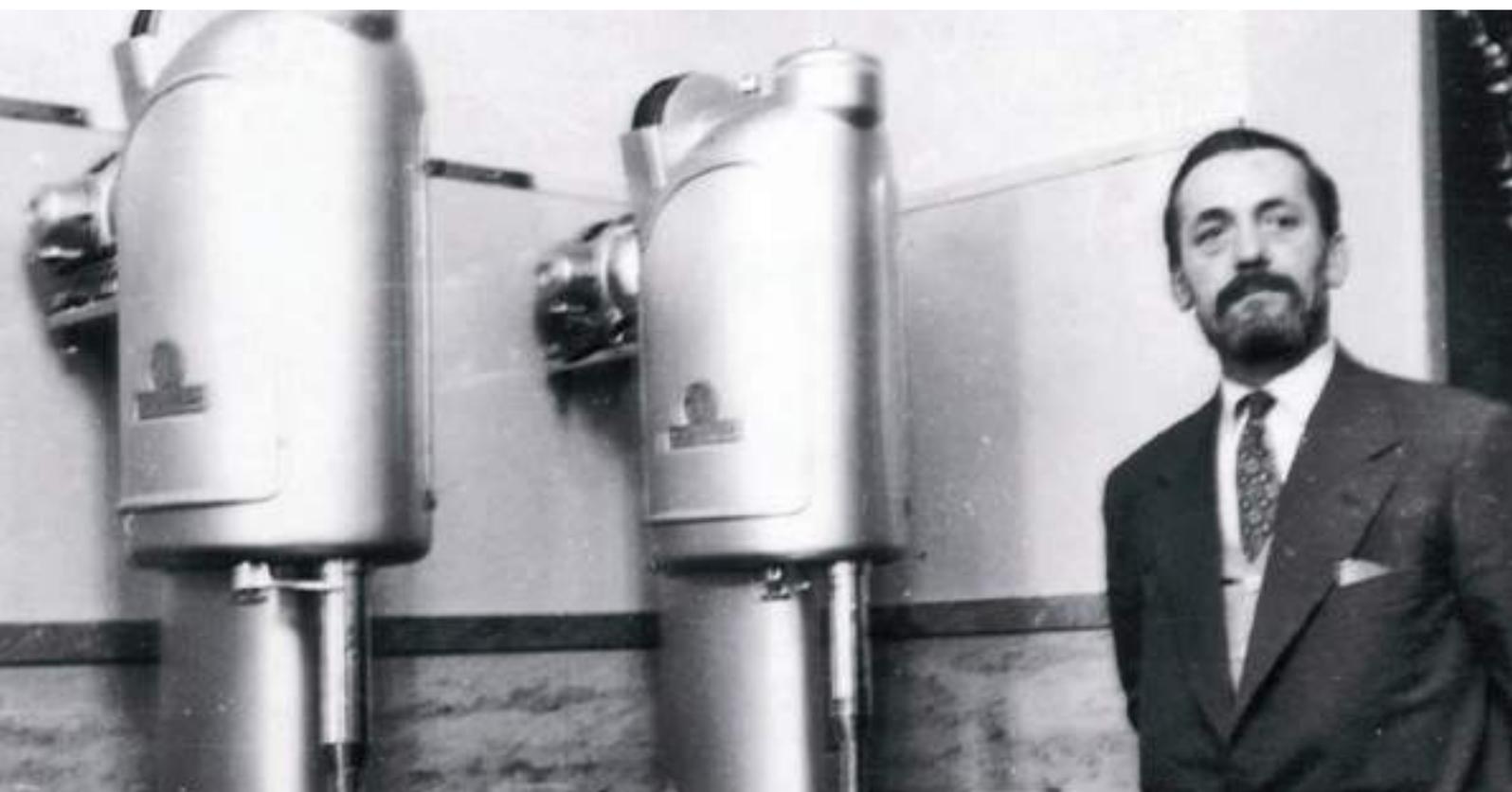
60

Capacità	lt	16 - 32	26 - 52
Durata media del ciclo	min.	120	120
Potenza installata	kW	3,9	5,5
Alimentazione elettrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensioni L 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**



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