

brio

Macchine per gelato soft / yogurt
soft ice-cream / yogurt machines
machines pour glace soft / yoghourt
maschine für joghurt / softeis
máquinas para helado soft / yogurt

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS

		BRIO K1 E-C	BRIO K3 E-C	BRIO K3
Produzione orario gelato / Hourly output of ice cream Prouction horarie de glace / Stundenleistung Speiseeis Producción horaria de helado	kg por	16 230	23 350	28 470
Gusti / Flavours / Parfums / Sorten / Gustos		1	2 + misto / 2 + mixed / 2 + panachage / 2 + gemisch / 2 + misto	
Capacità Capacity / Capacité Leistung / Capacidad	lt	10	2 x 8	2 x 8
Potenza istallata Rated power / Puissance installe / Installierte leistung / Potencia instalada	Kw	1,4	2,2	2,7
Condensazione Condensation / Condensation Kondensation / Condensacion		aria / air / air / Luft / aire		
Caratteristiche elettriche Electrical supply / Raccordement électrique Elektrischer Anschlusswert / Características electricas	STANDARD	200 / 1 / 50 Hz	380 / 3 / 50 Hz	220 - 380 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width / Largeur Breite / Ancho	mm	450	450	510
Profondità Depth / Profondeur Tiefe / Profundidad	mm	730	820	840
Altezza Height / Hauteur Höhe / Alto	mm	730	830	1580
Peso netto-lordo Net-Gross weight / Poids net- brut Netto-Bruttogewicht / Peso neto-bruto	kg	120 - 130	150 - 165	240 - 270

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.
Les caractéristiques indiqués n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.
Alle aufgeführten Daten haben nur indikativen Wert. Cattabriga behält sich vor jederzeit, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.
Las características mencionadas tienen valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

Distributore / Distributor

cattabriga

GELATO TECHNOLOGY SOLUTIONS. SINCE 1927.

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

brio

Macchine per gelato soft / yogurt
soft ice-cream / yogurt machines
machines pour glace soft / yoghourt
maschine für joghurt / softeis
máquinas para helado soft / yogurt

cattabriga



cattabriga

Le macchine Cattabriga per gelato Soft / Yogurt sono il risultato di un'alta qualità tecnologica realizzata nel rispetto delle più severe norme internazionali CE, UNI EN ISO 9001.

In una vasca d'acciaio inox, refrigerata e termostata, sotto il controllo visivo di un termometro, la miscela viene tenuta in conservazione alla temperatura ideale finché non viene aspirata a caduta o inviata mediante **pompa ad ingranaggi** nel cilindro di mantecazione non appena si estrae una certa quantità di gelato e il cilindro viene svuotato con l'abbassamento del rubinetto erogatore.

La pompa ad ingranaggi consente di ottenere un gelato con un maggiore aumento di volume e quindi maggiore **sofficità** del gelato con minore sensazione di freddo nel palato.

Le macchine Soft / Yogurt Cattabriga sono state testate da laboratori esigenti ed hanno confermato alte **performance** di produzione rispetto alla potenza installata con un **rush** (erogazione) molto elevato e garantendo all'utente alti margini di guadagno con bassi costi di gestione.

Cattabriga Soft / Yogurt ice-cream machines are the product of top-quality technology developed according to the strictest international EC, UNI EN ISO 9001 standards.

The mixture is maintained at the ideal temperature in a stainless steel tank that is kept refrigerated and controlled by a visible thermostat. The mixture remains there until a certain amount of ice cream has been dispensed and the ice-cream dispenser tap has been lowered to empty the cylinder. At this point, the mixture is suctioned by a feed needle or pumped by a **gear pump** into the batch cylinder.

The gear pump makes it possible to produce an ice cream of higher volume and therefore increased **smoothness**, creating a sensation that is less cold on the palate.

Cattabriga Soft / Yogurt ice-cream machines have been tested by top laboratories. They have proven to **yield** high production in terms of installed power and a very large **rush** (supply), meanwhile guaranteeing high-profit margins and low operating costs.

Les machines Cattabriga pour glace Soft / Yoghourt sont caractérisées par une technologie de haute qualité et sont réalisées en respect des normes internationales les plus sévères CE, UNI EN ISO 9001.

Le mélange est conservé à la température idéale dans une cuve en acier inox, réfrigérée et thermostatée, sous le contrôle d'un thermomètre avec affichage de la température, jusqu'à ce qu'il soit aspiré par l'aiguille d'alimentation ou refoulé par **une pompe à engrenages** dans le cylindre de mélange: cela se vérifie dès qu'on distribue une certaine quantité de glace et que le cylindre se vide lorsqu'on baisse le robinet de distribution.

La pompe à engrenages permet d'obtenir une plus grande augmentation de volume du mélange; par conséquent plus de **legerete**, et donne une sensation de froid moins intense au palais.

Les machines Soft / Yoghourt Cattabriga ont été testées par des laboratoires exigeants et ont confirmé leurs **performances** élevée quant à la capacité de production par rapport à la puissance installée et à l'importante **cadence de distribution (rush)**, qui assurent à un coût d'exploitation modéré

MACCHINE PER GELATO SOFT / YOGURT SOFT ICE-CREAM / YOGURT MACHINES MACHINES POUR GLACE SOFT / YOGHOURT MASCHINE FÜR JOGHURT / SOFTEIS MÁQUINAS PARA HELADO SOFT / YOGURT

Die Maschinen von Cattabriga für Joghurt Softeis sind das Ergebnis einer hochwertigen Technologie unter Einhaltung der strengsten internationalen CE-, UNI-, EN-, ISO 9001- Normen.

In einer gekühlten und über Thermostat kontrollierten Edelstahlwanne mit Anzeige über Thermometer wird die Mischung bei idealer Temperatur konserviert, bis sie durch Schwerkraft angesaugt oder mittels **Zahnradpumpe** in den Rührzylinder befördert wird, sobald eine gewisse Menge Eis entnommen und der Zylinder durch Betätigen des Ausgabehebels entleert wird.

Die Zahnradpumpe erlaubt die Herstellung eines Eises mit größerer Volumensteigerung und folglich eines **lockeren** Eises, was ein geringeres Kältegefühl am Gaumen bewirkt.

Die Soft Yogurt- Maschinen von Cattabriga sind in anspruchsvollen Labors getestet worden, die ihre Produktions-Leistung im Vergleich zur installierten Leistung mit einem sehr hohen **Rush** (Ausgabekapazität) bestätigt haben. Dies sichert dem Besitzer hohe Gewinne bei niedrigen Betriebskosten. Las máquinas Cattabriga para helado Soft / Yogurt son el resultado de una alta calidad tecnológica realizada en el respeto de las más rigurosas normas internacionales CE, UNI EN ISO 9001.

En una cuba de acero inoxidable, refrigerada y con termostato, bajo el control visual de un termómetro, la mezcla es mantenida en conservación a la temperatura ideal hasta que no sea aspirada para agujas de alimentación de caída o enviada mediante **bomba de engranajes** al cilindro de mantecación en cuanto se extraiga cierta cantidad de helado y el cilindro sea vaciado al bajar del grifo de suministro.

La bomba de engranajes permite conseguir un helado con un mayor aumento de volumen, y por lo tanto con una mayor **blandura** del helado y una menor sensación de frío en el paladar.

Las máquinas Soft / Yogurt se han probado en laboratorios exigentes y han confirmado altos **rendimientos** de producción respecto a la potencia instalada con un **rush** (suministro) muy elevado, garantizando al usuario altos márgenes de ganancia con bajos costes de gestión.



Vasca con ago di alimentazione a caduta / Tank with feed needle / Cuve avec aiguille d'alimentation / Wanne mit Schwerkraft-Sickerrohr / Cuba con aguja de alimentación de caída

Vasca con pompa ad ingranaggi / Tank with gear pump / Cuve avec pompe à engrenages / Wanne mit Zahnradpumpe / Cuba con bomba de engranajes

