

cattabriga

COLDELITE

ICETEAM Soft

Electro Freeze



PROMAG

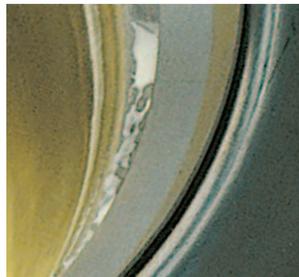
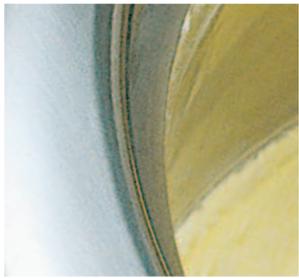
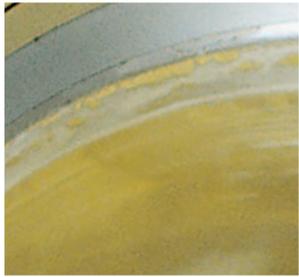
Out Freezer

# HOREQUIP

QUALITY & SERVICE



*The Art  
of Gelato*





# 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, OTT FREEZER y parte de la actividad de ELECTRO FREEZE. De cada una, el grupo ha heredado características que sirven para proyectarse en el mercado actual. 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. 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 y permaneciendo siempre al alcance del cliente.



## El Helado Artesanal

**cattabriga**

**COLDELITE**

**PROMAG**

## El Helado Soft

**ICETEAM Soft**

**Electro Freeze**

## Pastelería Gastronomía

**Ott  
Freezer**

*Arte del Gelato*

# EL HELADO

# ARTESANA NAL

**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.

**COLOELITE**

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.

# Le Tecnología que lo hace único



## Agitador Elite

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



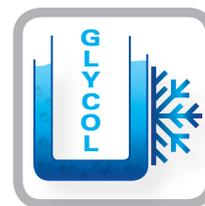
## APM

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



## Condensador de placas

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



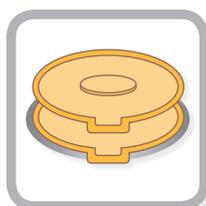
## Congelación por glicol

Hace que el producto sea incomparablemente suave y cremoso.



## Dialog

Sistema de control y tele-asistencia a través de redes GPRS.



## Doble tapa

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



## Doble calentamiento

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



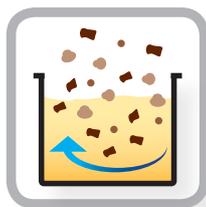
## Electrónica TC

Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia.



## Extracción con pala

Realza la elaboración artesanal del heladero.



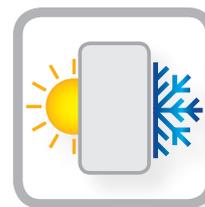
## Trocitos

Permite añadir ingredientes sólidos durante el proceso de mantecación.



## Inverter

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



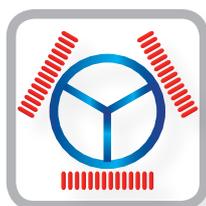
## Puerta con aislamiento térmico

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 a baño maría

Evita el sobre calentamiento de las mezclas durante la fase de pasteurización.



## 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	15 - 60	30 - 120
Potencia instalada	kW	9	16
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

### PSK KEL

65 APM

125 APM

Cantidad por ciclo	lt	20 - 60	40 - 110
Potencia instalada	kW	8	14,7
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	39 x 88 x 137	64 x 88 x 138



## Pasteurizadores

### EASYMIX

60 PLUS

60+60

Cantidad por ciclo	lt	20 - 60	2 X 30 - 2 X 60
Potencia instalada	kW	9	12,4
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





## Mantecadores horizontales

### MULTIFREEZE 8 PRO 12 PRO 18 PRO

		8 PRO	12 PRO	18 PRO
Cantidad por ciclo	Kg	1,5 - 8	1,5 - 12	2,5 - 18
Cantidad por hora	lt	14 - 63	14 - 120	21 - 150
Potencia instalada	kW	5,8	8	10
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



## Combinada

### COMPACTA 6 VARIO 8 VARIO 10 VARIO 12

		6	VARIO 8	VARIO 10	VARIO 12
Cantidad por ciclo	Kg	3 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
Cantidad por hora	lt	28 - 63	14 - 63	14 - 90	14 - 120
Potencia instalada	kW	9	9	13	15
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			



## Mantecadores horizontales

### STARGEL 5 8 12

		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





## 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



## Mantecadores verticales

**EASYFREEZE**

**2000 HT**

**3000 HT**

Cantidad por ciclo	Kg	3 - 7	6 - 12
Cantidad por hora	lt	20 - 50	40 - 80
Potencia instalada	kW	4,5	7,2
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	50,5 x 80 x 118	55 x 91 x 130



## Mantecadores verticales

**GRANELLE**

Cantidad por ciclo	Kg	3 - 7
Cantidad por hora	lt	20 - 50
Potencia instalada	kW	5,2
Alimentación eléctrica		400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	51 x 64 x 121





## Mantecadores horizontales

**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



## Montador de nata

**LUCKY**

**MOON**

**PANNA**

**SUN**

Capacidad max tina	lt	2	2	5
Cantidad por hora	Kg	35	50	80
Potencia instalada	kW	0,5	0,72	0,54
Alimentación eléctrica		220 / 1 / 50	220 / 1 / 50	220 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	22 x 52 x 46	22 x 52 x 46	31 x 62 x 51



## Abatidores de temperatura

**CK**

**50**

**100**

**200**

**300**

**400**

Temperatura de funcionamiento°C		-18	3/-18	3/-18	3/-18	3/-18
Potencia instalada	kW	0,96	1,4	2,1	3,5	5,1
Alimentación eléctrica		230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Dimensiones A x P x A	cm	56 x 56 x 52	79 x 70 x 85	79 x 80 x 132	79 x 80 x 180	79 x 80 x 195
Peso neto	Kg	47	115	140	188	221



# EL HELADO SOFT



ICETEAM *Soft*

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

*Electro* **E** *Freeze*<sup>®</sup>

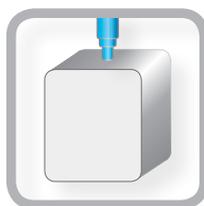
Líder americano en la fabricación de máquinas para helados y combinados soft que destacan por su gran funcionalidad y solidez.

## 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.



### Dialog

Sistema de control y tele-asistencia a través de redes GPRS.



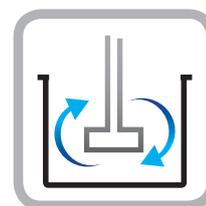
### Electrónica TC

Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia.



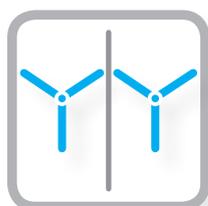
### Inverter

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



### Mezclador en cubeta

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



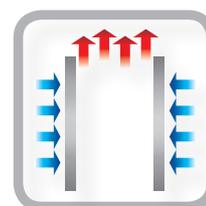
### Motorización independiente

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



### 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

		<i>301</i>	<i>BABY</i>	<i>PRO</i>
Producción horaria	Kg		20	40
Sabores			1	1
Potencia instalada	kW		2,3	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 simple de suelo

		<i>401</i>	<i>BIB</i>	<i>BIB MIX</i>
Producción horaria	Kg		40	40
Sabores			1	1
Potencia instalada	kW		2,5	2,5
Alimentación eléctrica			400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Dimensiones A x P x A	cm		54 x 80 x 146	54 x 80 x 146





## Máquina doble de suelo

	603	BIB	BIB MIX
Producción horaria	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 para auto servicio

### 603 REVERSE

Producción horaria	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





## Máquina simple de mostrador

**CS4**

Capacidad tina	lt	9,5
Capacidad cilindro	lt	2,6
Sabores		1
Alimentación eléctrica		220 / 50 / 1 o 220 / 60 / 1
Dimensiones A x P x A	cm	42 x 59 x 75



## Máquina doble de mostrador

**SLX**

**400C**

Capacidad tina	lt	(2) 11,4
Capacidad cilindro	lt	(2) 2,6
Sabores		2+1
Alimentación eléctrica		208-230 / 60 / 1 o 240 / 50 / 1
Dimensiones A x P x A	cm	56 x 77 x 75



## Máquina shake de mostrador

**CS700**

Capacidad tina	lt	18,8
Capacidad cilindro	lt	7,1
Sabores		1
Alimentación eléctrica		208-230 / 60 / 1 o 220 / 50 / 1
Dimensiones A x P x A	cm	47 x 71 x 90



## Máquina doble de suelo

**SLX**

**400E**

Capacidad tina	lt	(2) 11,4
Capacidad cilindro	lt	(2) 2,6
Sabores		2+1
Alimentación eléctrica		208-230 / 60 / 1 o 240 / 50 / 1
Dimensiones A x P x A	cm	56 x 77 x 154



## Máquina shake multi sabores de suelo

**CS705**

Capacidad tina	lt	18,8
Capacidad cilindro	lt	7,2
Sabores		1+4
Alimentación eléctrica		208-230 / 60 / 1 o 220 / 50 / 1
Dimensiones A x P x A	cm	47 x 71 x 149

# PASTELERÍA GASTRONOMÍA



**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.

**COLOELITE**

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

**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.

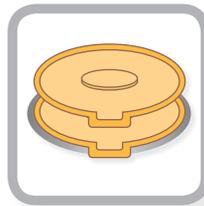


## Le Tecnología que lo hace único



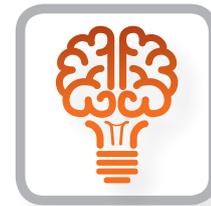
### Agitador multifunción

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



### Doble tapa

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



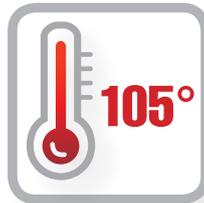
### Electrónica Cortex

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



### Inverter

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



### 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

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





# HOREQUIP

QUALITY & SERVICE



Telf.: 942 60 52 72  
 Fax: 942 61 28 00  
 www.horequip.es  
 horequip@horequip.es

**cattabriga**

**COLDELITE**

**ICETEAM Soft**

**Electro Freeze**



**PROMAG**

**Ott Freezer**

