

cattabriga



**MANTECATORE ORIZZONTALE
ELETTRONICO**

ELECTRONIC HORIZONTAL
BATCH FREEZER

TURBINE HORIZONTALE
ELECTRONIQUE

ELEKTRONISCHER
CHARGENFREEZER

MANTECADORA HORIZONTAL
ELECTRONICA

MANTEMATIC KEL

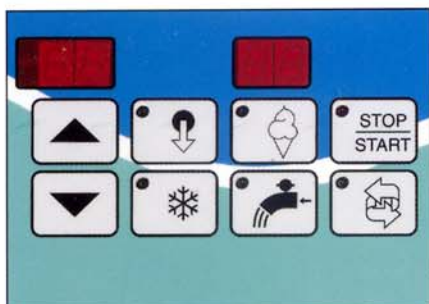
MANTECATORE ORIZZONTALE ELETTRONICO KEL

I MANTEMATIC KEL sono la nuova rivoluzionaria generazione di mantecatori orizzontali CATTABRIGA che consentono eccezionali prestazioni:

Finissima tessitura, bassa temperatura e massima consistenza del gelato. Quindi rispetto della tradizione, altissima qualità di un gelato artigianale, prodotto con tecniche di controllo all'avanguardia, nel rispetto delle più sicure norme igienico sanitarie.

Un vero e proprio microcalcolatore elettronico dialoga con l'utente attraverso un visore a matrice di punti luminosi, abbinando un rivoluzionario sistema C.V.C. (controllo visivo di coppia) che consente di sapere, in ogni istante, l'andamento della consistenza del gelato senza dovere estrarre porzioni di prodotto per il controllo.

Il microcalcolatore elettronico, oltre ad ottimizzare il funzionamento della macchina, INDIPENDENTEMENTE dai quantitativi di miscela introdotti, la protegge da errate operazioni comunicando all'esterno, con allarmi acustici e messaggi visivi, il tipo e la causa dell'errato funzionamento.



Il controllo automatico della durezza del gelato può essere regolato anche dal gelatiere durante il ciclo di produzione, intervenendo manualmente sull'apposito comando, fino ad ottenere la consistenza desiderata.

L'agitatore, privo di albero centrale, garantisce un effetto



linea con le più rigorose norme alimentari in vigore e sono totalmente smontabili con facilità.

La linea MANTEMATIC KEL permette rapidissimi lavaggi della camera di mantecazione, grazie all'erogazione di acqua calda per il tempo programmato sul pannello elettronico frontale.

Il MANTEMATIC KEL offre inoltre altri vantaggi:

- Portello sandwich anticondensa per un massimo isolamento termico.

- Portello sfilabile. Grande silenziosità di funzionamento.

Totale sicurezza antinfortunistica.

- Supporto carapine antisdrucchiolo ad altezza ergonomica. Blocco ruote.

- Compressore frigorifero potenziato, condensatore ad acqua di dimensioni maggiorate.

- Manutenzione ridotta. Telaio in profilati d'acciaio ad alta resistenza con doppia verniciatura a polveri epossidiche. Lamierati carter in acciaio inossidabile e ingombri contenuti e dimensioni coordinate.

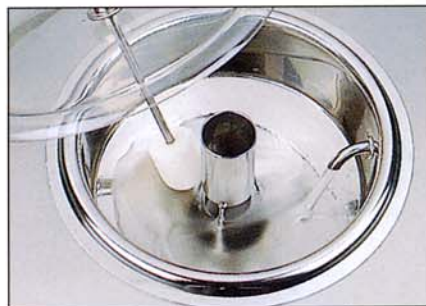
- Bassa tensione di alimentazione comandi (24 V).

- Protezione dei comandi contro lo sgocciolio.
- Apertura rapida dello sportello. Tramoggia di carico superiore che consente l'appoggio dei secchi.

Colpo di freddo all'estrazione su comando.



Il gelato ottenuto è sempre al massimo livello di consistenza ed a bassa temperatura, compatibilmente con la miscela utilizzata; la macchina avvisa l'operatore non appena il gelato è pronto per l'estrazione.



inoltre, è totalmente privo di fori e molle ed è, pertanto, facilissimo da pulire.

Gli elementi raschianti, di speciale materiale, sono i

cattabriga



MANTEMATIC KEL 40

MANTEMATIC KEL 60/S

MANTEMATIC KEL 80

MANTEMATIC KEL 100/S

ELECTRONIC HORIZONTAL BATCH FREEZER

The MANTEAMATIC KEL's are the new revolutionary generation of CATTABRIGA horizontal batch freezers that allow exceptional performances:

Very fine texture, low temperature and maximum ice cream hardness. Consequently, observance of the tradition, very high quality of an artisan ice cream, produced with technical vanguard controls, according to the **most secure hygienical and sanitary rules.**

A real **electronic micro-computer** talks with the user through a **viewer** with luminous matrix points, joined to a revolutionary **C.V.C. system** (visual torque checking) thus permitting to know, in any moment, the state of the **ice cream consistence**, without being obliged to extract product portions for check.

The electronic micro-computer, beside the optimizing of the machine running, **INDEPENDENTLY** of the introduced mix quantities, **protects** the machine from faulty operations informing the outside, by means of acoustic signals and visual messages, about type and reason of the erroneous operating.

The automatic control of the ice cream hardness, could be adjusted even by the ice cream maker during the production cycle, acting manually on the specific command, tilt the desired consistency is obtained.

The obtained ice cream is always at the maximum consistency level and at low temperature, in conformity with the utilised mix; the machine informs the operator as soon as the ice cream is ready for the extraction.

The beater, without central shaft, guarantees a pushing effect of the product thus to **reduce** to the **minimum the extraction times** keeping **only very few ice cream residuals** inside the cylinder. Furthermore, this type of beater has no holes neither springs, therefore, it can be **cleaned very easily.**

The scraper elements, of special synthetic material, are in line with the strictest standards for foods in force and can be fully and easily disassembled.

The range MANTEAMATIC KEL allows a very quick cylinder washing due to a **hot water supply** for the preset time on the electronic panel.

Furthermore, the MANTEAMATIC KEL offers the following advantages:

- Anti-condensation sandwich door for maximum thermic insulation.
- Door that can be withdrawn. Compelte silent running.

Total safety far accident prevention.

- Anti-skid vats support at ergonomic height. Wheel clamping.
- **Powerful cooling compressor.** Water condenser with larger dimension.
- **Reduce maintenance.** Frame in pressed steel, high resistant, with double epoxy painting. Sheets in stainless steel with reduced and co-ordinate dimensions.
- **Low feeding tension for the controls** (24 V)
- **Control protection against dripping.**
- **Quick opening of the door.** Upper loading chute allowing to place the pails.
- **Cold hit when extracting on order.**

TURBINE HORIZONTALE ELECTRONIQUE

Les MANTEAMATIC KEL sont la nouvelle génération révolutionnaire de **turbines horizontales** CATTABRIGA qui permettent des performances exceptionnelles:

Structure très fine, température basse et maximum consistence de la glace. Par conséquent, la **tradition** a été respectée et la **qualité** est telle d'une glace artisanale, mais produite par moyen des techniques de contrôle à l'avant-garde en observant les **plus sûres normes hygiéniques et sanitaires.**

Un véritable **micro-ordinateur électronique** dialogue avec l'usager à travers un viseur à matrice à points lumineux, relié à un **système révolutionnaire C.V.C.** (contrôle visuel de couple) permettant de connaître, dans chaque moment, le développement de la **consistance de la glace**, sans être obligé à extraire des portions de produit pour le contrôle.

Le micro-ordinateur électronique, en plus à optimiser le fonctionnement de la machine, **INDEPENDAMMENT** des quantités de mélange introduites **protège** la machine contre des opérations fautes en communiquant à l'extérieur, par des alarmes acoustiques et des messages visuels, le type et la raison du fonctionnement erroné.

La glace obtenue est toujours au niveau maximum de consistance et à température basse, en compatibilité avec le mélange utilisé; la machine avise l'opérateur dès que la glace est prête pour l'extraction.

L'agitateur, sans arbre central, garanti un effet de poussée du produit tel à **réduire au minimum les temps d'extraction en laissant très peu résidus de glace** dans le cylindre. En outre ce type d'agitateur n'a aucun trou ou ressort, raison pour la quelle son **nettoyage est extrêmement facile.**

Les éléments racleurs, en matériel plastique spécial, sont en ligne avec les normes alimentaires les plus rigoureux en vigueur et ils peuvent être complètement et facilement démontés.

La ligne MANTEAMATIC KEL permet des lavages du cylindre très rapides **grâce au refolement d'eau chaude** pour le temps programmé sur le panneau électronique frontal.

Le control automatique de la dureté de la glace peut être réglé aussi par le glacier, pendant le cycle de production, en activant manuellement sur la commande, just'à obtenir la consistance voulue.

La MANTEAMATIC KEL offre en outre les avantages suivants:

- Porte sandwich anti-condensation pour la meilleure isolation thermique.
- Porte à déboîter. Grande silence de fonctionnement.
- **Sûreté totale contre les accidents.**
- Support bacs antidérapant à hauteur ergonomique. Blocage des roues.
- **Compresseur frigorigène de grande puissance.** Condensateur à eau tropicalisée.
- **Maintenance réduite.** Chassis en profilés d'acier à haute résistance avec double vernissage à poudres épossidiques. Tôles carter en acier inoxydable. Dimensions réduites et coordonnées.
- **Basse tension d'alimentation des commandes** (24 V).
- **Protection des commandes contre l'égouttement.**
- **Querture rapide de la porte.** Trémie de charge supérieur qui permet d'appuyer les seaux.
- **Coup de froid pendant l'extraction sur commande.**

ELEKTRONISCHER CHARGENFREEZER

Die MANTEAMATIC KEL sind die neue revolutionäre Generation **horizontaler Chargenfreezer** CATTABRIGA, welche aussergewöhnliche Leistungen ermöglichen: **Feinste Struktur, niedrige Temperatur und maximale Konsistenz des Speiseeises.** Infolgedessen Einhaltung der **Tradition**, sehr hohe **Qualität** eines handwerklich hergestellten Speiseeises, das mit technischen avantgardistischen kontrollen gemaess der **sichersten Hygiene- und Sanitaernormen** erzeugt wird.

Ein wahrer **elektronischer Mikro-Komputer** spricht dem Benutzer durch einen **Betrachter** mit Leuchtpunktmatrize, in Verbindung mit einem revolutionaeren **C.V.C. - System** (visuelle Kontrolle des Koppmomentes), wodurch es moeglich ist in jedem Augenblick den Zustand der **Eiskonsistenz** genau zu kennen, ohne Produktionportionen zwecks Kontrolle entnehmen zu muessen.

Der elektronische Mikro-Komputer sorgt fuer die optimale Maschinenfunktion, **UNABHAENGIG** von der eingefuehrten Mischungsmenge, und **schuetzt** die Maschine ausserdem vor Fehloperationen mittels Informationen, die durch akustische Signale und Anzeigen ueber die Art und den Grund der fehlerhaften Funktion nach aussen geliefert werden.

Das erhaltene Speiseeis entspricht immer dem hoechsten Stand an Konsistenz bei niedriger Temperatur, in Uebereinstimmung mit der angewandten Mischung; die Maschine verstaendigt den Bedienenden sofort, wenn das Eis entnahmebereit ist.

Das Ruehrwerk, ohne Zentralwelle, garantiert einen Stosseffekt des Produktes, mit **Reduzierung** auf ein **Minimum** der Entnahmezeiten und **nur ganz geringen Eisresten** im Zylinder. Dieses Ruehrwerk ist ausserdem ganz ohne Bohrungen und Federn und daher **ueberaus Leicht** zu reinigen.

Die **Schabelemente**, aus **Spezialplastikmaterial**, entsprechen den **striktesten fuer Lebensmittel bestehenden Normen** und sind **ganz und leicht ausbaubar**.

Die Serie **MANTEMATIC KEL** erlaubt **schnelle Waschungen des Zylinders durch heisses Wasser** das fuer die auf der elektronischen Schalttafel programmierte **Zeit geliefert wird**.

Die automatische Kontrolle der Härte des Speiseeis kann auch direkt vom Eishersteller mit der Hand während des Herstellungsprozess reguliert werden, indem er den elektronischen Taster betätigt um die gewünschte Festigkeit einzustellen.

• Die **MANTEMATIC KEL** bietet ausserdem folgende Vorteile:

• Sandwich-Tuer gegen Kondensbildung fuer maximale Thermo-Isolierung.

• Ausziehbare Tuer. Grosse Gerauschlosigkeit bei Funktion.

Totale Sicherheit fuer Unfallverhuetung.

• Rutschfester Eisschalensupport, in Personenhoehe. Raederblockierung.

• **Hochleistungskuehlkompressor.** Wasserkondensierter mit grosseren Abmessungen.

• **Reduzierte Wartung.** Rahmen aus Profilstahl mit hohem Widerstand und doppelter Epoxyd-Lackierung.

Seitenwaende aus rostfreiem Stahl mit geringem Platzbedarf und koordinierten Abmessungen.

• **Niedrige Spannung fuer die Steuerungen** (24 V)

• **Schutz der Steuerungen gegen Tropfenfall**

• **Schnelle Oeffnung der Tuer.** Laderutsche oben, so dass die Eimer hingestellt werden koennen.

• **„Kaelteschlag“ fuer Entnahme auf Kommando.**

Los **MANTEMATIC KEL**, son la nueva generación revolucionaria de los batidores horizontales **CATTABRIGA**, que permiten excepcionales prestaciones:

Finisima textura, baja temperatura y máxima consistencia del helado. Por consiguiente y con respecto a la tradición, la altísima calidad de un helado artesanal, producido con técnicas de control a la vanguardia, y en el cumplimiento de las más seguras normas higiénico sanitarias.

Un verdadero y propio **microcalculador** electrónico con el usuario a través de un visor con matriz de puntos luminosos, acoplado un revolucionario **sistema C.V.C.** (control visual par) que permite saber, en cada momento, el desarrollo de la **consistencia del helado** sin tener que extraer porciones del producto para el control. El microcalculador electrónico, aparte de optimizar el funcionamiento de la máquina de las operaciones equivocadas comunicando al exterior, con alarmas acústicas y mensajes visuales, el tipo y la causa del funcionamiento erróneo.

El helado obtenido se mantiene siempre al máximo nivel de consistencia y a baja temperatura, compatiblemente con la mezcla empleada; avisa al operador apenas el helado está listo para ser extraído.

El agitador, privado del eje central, garantiza un efecto del producto tal, que **reduce al mínimo los tiempos de extracción, dejando poquísimos residuos de helado** en la cámara de batir. Este tipo de agitador, además, no tiene ningún agujero ni muelles, por lo que es **muy fácil de limpiar**.

Los elementos rascadores, hechos de un especial material plástico, están en línea con las más rigurosas normas alimenticias en vigor y se desmontan fácilmente.

La línea **MANTEMATIC KEL** permite rapidísimos lavados a la cámara de batir, gracias a

la **distribución de agua caliente** por el tiempo programado en el panel electrónico frontal.

El control automático de la dureza del helado puede ser reglado por el mismo heladero durante el ciclo de producción, interviniendo manualmente sobre el expreso propulsor, hasta que se obtenga la deseada consistencia.

El **MANTEMATIC KEL** ofrece además otras ventajas:

• Portillo sandwich que evita el escape para un máximo aislamiento térmico.

• Portillo extraíble. Silencioso en el funcionamiento. **Total seguridad antiaccidents.**

• Repisa antideslizante para la cubeta a altura ergonómica. Bloqueo de las ruedas.

• **Compresor frigorífico potenciado.** Condensador de agua de mayores dimensiones.

• **Mantenimiento reducido.** Aramzón de acero de alta resistencia con pintura doble de polvos epoxídicos. Chapas del cárter de acero inoxidable de obstaculización reducida y dimensiones coordinadas.

• **Baja tensión de alimentación de los mandos** (24 V)

• **Protección rápida del portillo.** Tolva de carga superior que permite el apoyo de los cubos. **Coque de frío en la extracción par mando.**



MANTEMATIC KEL

MANTECATORE ORIZZONTALE ELETTRONICO
 ELECTRONIC HORIZONTAL BATCH FREEZER
 TURBINE HORIZONTALE ELECTRONIQUE
 ELEKTRONISCHER CHARGENFREEZER
 MANTECADORA HORIZONTAL ELECTRONICA

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERISTICAS TECNICAS

		MTM KEL 40	MTM KEL 60/S	MTM KEL 80	MTM KEL 100/S
Quantità di miscela per ciclo Quantity of mix per cycle Quantité de mélange par cycle Füllmenge pro Gefrierzyklus Cantidad de mezcla por cada ciclo	lt	3 - 6	4 - 8	4 - 12	4 - 16
Potenza compressore Compressor power Puissance du compresseur Kompressorleistung Potencia compresor	kW	1,5	2,2	3,7	5,5
Motoaggitatore due velocità Beatermotor two speeds Moteur agitateur deux vitesses Rührwerksmotor zwei Geschwindigkeiten Motoagitador dos velocidades	kW	1,6 - 2,9	1,6 - 2,9	3,5 - 6,5	3,5 - 6,5
Condensazione Condensation Condensation Kondensation Condensación		aria-acqua air-water air-eau Luft-Wasser aire-agua	aria-acqua air-water air-eau Luft-Wasser aire-agua	acqua water eau Wasser agua	acqua water eau Wasser agua
Caratteristiche elettriche Electrical supply Raccordement électrique Elektrischer Anschlusswert Características eléctricas		220 - 380 / 3 / 50 Hz	220 - 380 / 3 / 50 Hz	220 - 400 / 3 / 50 Hz	220 - 380 / 3 / 50 Hz
Larghezza / Width Largeur / Breite / Ancho	mm	510	510	610	610
Profondità / Depth Profondeur / Tiefe / Profundidad	mm	740	960	990	1055
Altezza / Height Hauteur / Höhe / Alto	mm	1270	1270	1270	1270
Peso netto / Lordo Net weight / Gross weight Poids net / Brut Nettogewicht / Bruttogewicht Peso neto / Bruto	kg.	230 / 280	260 / 310	350 / 400	420 / 480

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche, che riterrà necessarie senza preavviso.
 All mentioned specifications must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.
 Les caractéristiques indiquées 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 solamente valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

Esclusivista / Sole Agent / Agent Exclusif / Vertragshändler / Distribuidor

cattabriga

MACCHINE PER GELATO

40011 Anzola Emilia - Bologna (Italy)

Via Emilia, 45/a

Tel. +39 051 6505330 - Telefax +39 051 6505331

e-mail: info@cattabriga.com - www.cattabriga.com

G.O. 500 - 01/2005