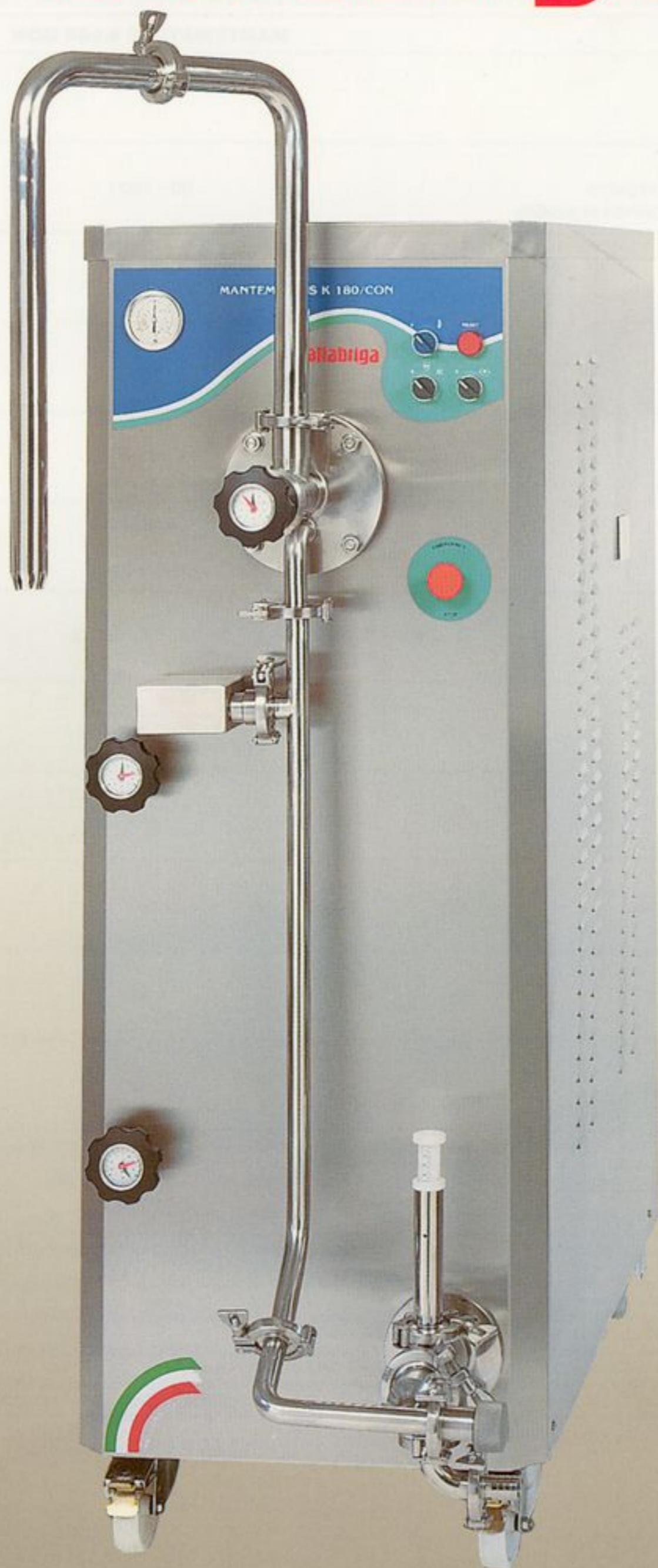


cattabriga



**MANTECATORE ORIZZONTALE
CONTINUO**

CONTINUOUS HORIZONTAL
BATCH FREEZER

MANTEMATIC S K180 CON

MANTEMATIC S K180 CON

MANTECATORE ORIZZONTALE CONTINUO

CONTINUOUS HORIZONTAL BATCH FREEZER

TURBINE HORIZONTAL CONTINUE

KONTINUIRLICHER HORIZONTAL FREEZER

MANTECADORAS HORIZONTAL CONTINUO

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

MANTEMATIC S K180 CON

Gusti Flavours - Goûts Geschmâcke - Gustos		1
* Produzione/ora di gelato regolabile * Adjustable ice-cream output/h - * Production horaire de glace réglable * Einstellbare Eis-Erzeugung/Stunde - * Producción horaria de helado regulable		90 - 180 l.
Potenza motore agitatore Stirrer motor power - Puissance du moteur agitateur Rührermotor-Leistung - Potencia motor agitador		3.0 kW
Potenza compressore Compressor power - Puissance du compresseur Kompressor-Leistung - Potencia compresor		3,75 kW
Potenza pompa a piston Piston pump power - Puissance de la pompe à pistons Kolbenpumpe-Leistung - Potencia bomba de émbolo		0,74 kW
Condensazione Condensation - Condensation Kondensation - Condensación		acqua water - eau wasser - agua
Caratteristiche elettriche Electrical features - Caractéristiques électrique Elektrische Merkmale - Características eléctricas	STANDARD	V. 380 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width - Largeur Breite - Ancho	mm	530
Profondità Depth - Profondeur Tiefe - Profundidad	mm	1270
Altezza Height - Hauteur Höhe - Alto	mm	1480
Peso netto Net weight - Poids net Netto gewicht - Peso neto	Kg	410
Peso lordo Gross weight - Poids brut Brutto gewicht - Peso bruto	Kg	560
* Produzione oraria riferita a: Temperatura gelato: -6°C/Aumento volume: 100% / Grassi: 8-10% / Residuo secco: 35-40% Miscela: + 3 ÷ + 4°C neutro 0,5% max * Output/h referred to: ice-cream temperature = -6°C / Volume increase = 100% / fat: 8-10% / dry residue = 30-40% stabilizer 0,5% max * Production horaire concernant: temperature de la glace = -6°C / augmentation du volume = 100% / graisses: 8-10% residu sec: 30-40% additifs 0,5% max * Stundenleistung bezüglich: Eis-Temperatur = -6°C / Volumenzunahme = 100% / Fett = 8-10% / Trockrückstand = 30-40% * Producción horaria referida a: Temperatura helado: -6°C aumento volumen / 100% - Grasas: 8-10% - Residuo seco: 30-40%		

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela usata, della sua temperatura di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato.
All specifications mentioned must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired.
Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires. La production horaire peut varier selon le type mélange employé, la température d'introduction du mélange et les caractéristiques du produit fini demandé.
Alle aufgeführten Daten haben nur indicativen Wert. Cattabriga behält sich vor jederzeit, ohne Veranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält. Die Stundenleistung kann, nach der gebrauchten Eismischung, ihrer Einfugungstemperatur und nach den gewünschten Eigenschaften des Endprodukts, ändern.
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. La producción horaria puede variar de acuerdo con el tipo de mezcla usada, de su temperatura de introducción y de las características del producto final deseado.

ESCLUSIVISTA / SOLE AGENT

cattabriga

MACCHINE PER GELATO

40011 Anzola Emilia - Bologna (Italy)

Via Emilia, 45/a

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

e-mail: info@cattabriga.com