

FREEZMAT

Freezer Continuo Per Gelato
Ice Cream Continuous Freezer
Freezer Continue Crème Glacée



Ice-cream Plants and Solutions

100%
made in Italy



IT

Dopo anni di successi a livello globale, acquisizioni e ricerche tecnologiche Catta 27 si presenta oggi come un'azienda nuova che, forte del suo retaggio e di importanti partnership commerciali, si rinnova costantemente mantenendo sempre dentro di sé forte e vivo quello spirito di innovazione che l'ha contraddistinta negli anni.

Catta 27... history repeating

EN

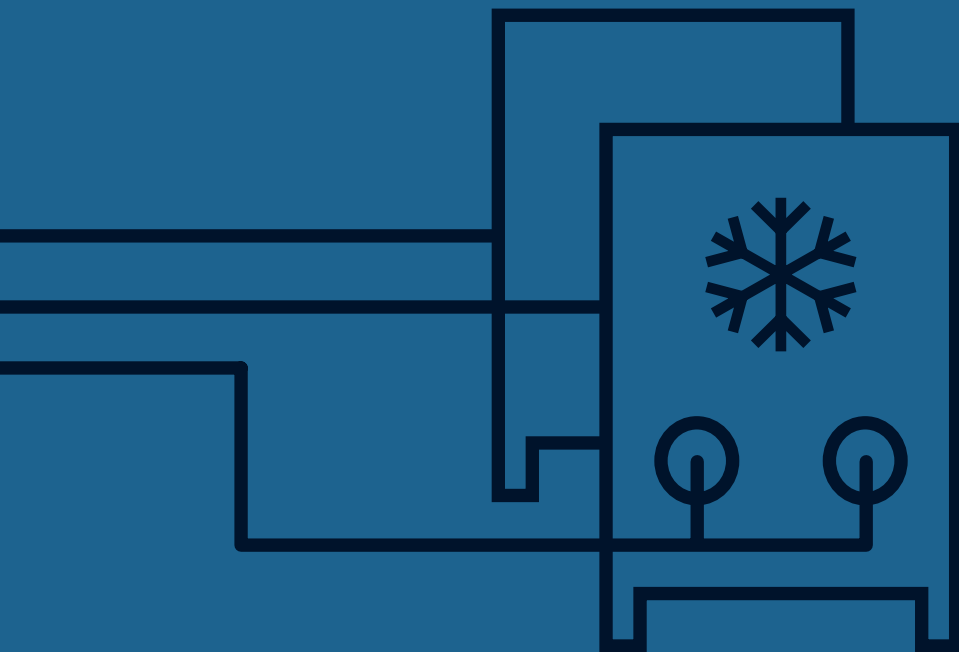
After years of worldwide success, acquisitions and technology research, Catta 27 shows up like a new company that backing up on its heritage, constantly renew itself always maintaining the spirit of innovation that have countersigned ourself over the years.

Catta 27... history repeating

FR

Après plusieurs années de succès à niveau mondiale, acquisitions et recherches technologiques, aujourd'hui Catta 27 se présente comme une nouvelle société que, grâce à son expérience ainsi que importantes collaborations commerciales, se renouvelle constamment, en laissant toujours inaltéré cet esprit fort et vivant d'innovation qui l'a distinguée pendant les années.

Catta 27... history repeating.



FREEZMAT

IT

La produzione di macchine per gelato è stato il nostro core business fin dal primo freezer verticale realizzato nel 1927. Da allora il nostro obiettivo è stato quello di unire la nostra tradizione, legata al mondo del gelato artigianale, con la necessità di aumentare la tecnologia per venire incontro alle richieste della grande industria.

Ecco allora nascere due linee ben distinte, in grado di soddisfare tutte le richieste che il mercato ci sottopone. La prima linea, dotata di 2 pompe a lobi, una di entrata e una di uscita, disponibile in 2 versioni o con PLC o senza, è pensata per chi vuole ottenere il massimo in termini di struttura, qualità del gelato e stabilità dei parametri di produzione.

La seconda linea, dotata di pompa a pistoni, anche questa disponibile sia in versione PLC che elettromeccanico, è pensata invece per chi vuole limitare l'investimento e semplificare la manutenzione, mantenendo sempre quella solidità e semplicità che ci hanno contraddistinto negli anni.

I Freezmat Pompe a Lobi sono disponibili da un minimo di 400 l/h fino a un massimo di 3.000 l/h.

I freezmat Pompa a Pistone sono disponibili da un minimo di 200 l/h fino a 1.200 l/h.

EN

The ice cream machines production has been our core business since 1927, when the first vertical freezer was realized. Starting from that moment, our purpose was that of unifying our tradition, linked to the artisanal ice cream world, with the need of increasing technology to meet the big industry demand.

Here two different lines were born and they were able to satisfy all the demands that the market present.

The first line is provided with an entrance and an exit lobe pump. It is available in two versions, with and without PLC. This line is ideated for obtaining the best in terms of ice cream structure, quality, and in terms of production stability.

The second line is provided with piston pump. It is available with or without PLC, too. This line is ideated for reducing the investment and simplifying the maintenance, keeping the stability and the simplicity, which identify us during the years.

The lobe pump freezers are available from a minimum of 400 l/h to a maximum of 3.000 l/h.

The piston pump freezers are available from a minimum of 200 l/h to a maximum of 1.200 l/h.

FR

La production de machines pour crème glacée a toujours été notre force, du premier freezer vertical réalise en 1927. Depuis ce-moment-là, notre objectif a été unir notre tradition, liée au monde de la glace artisanal, avec la nécessité d'augmenter la technologie pour rencontrer la demande de la grande industrie.

Et voilà, alors, que deux lignes distinctes sont nées, pour satisfaire toutes les demandes que le marché propose.

La première ligne, douée d'une pompe à lobes d'entrée et d'une pompe à lobe de sortie, disponible en deux versions, avec PLC ou sans PLC ; elle est pensée pour qui veut obtenir le maximum pour ce qui concerne la structure et la qualité de la glace, et la stabilité de la production.

La deuxième ligne, douée de pompes à pistons, disponible avec PLC ou pas, elle aussi est pensée pour qui veut limiter l'investissement et simplifier la manutention, en gardant la solidité et la simplicité que nous ont distingué pendant les années.

Les Freezmat Pompes à Lobes sont disponibles de 400 l/h à 3.000 l/h.

Les Freezmat Pompe à piston sont disponibles de 200 l/h à 1.200 l/h.

Modelli Freezmat.....

Models freezmat
Modèles freezmat

Freezmat Freon R 404A-R 507A

Pompa a pistoni

Piston pump
Pompe à piston

Elettro meccanico	PLC
2 AC1	KEL 2 AC1
4 AC1	KEL 4 AC1
7 AC1	KEL 7 AC1
14 AC1	KEL 14 AC1



Pompa a lobi

Lobe pump
Pompe à lobes

Elettro meccanico	PLC
SR 2	PLC 2
SR 4	PLC 4
SR 7	PLC 7
SR 14	PLC 14
SR 20	PLC 20



Freezmat NH₃ / CO₂

Pompa a lobi

Lobe pump
Pompe à lobes

Elettro meccanico	PLC
KSN 7	PLC 7 NH ₃
KSN 15	PLC 15 NH ₃
KSN 20	PLC 20 NH ₃
KSN 30	PLC 30 NH ₃



Agitatori a doppio percorso

Dual path agitators
Agitateurs de double voie

IT

L'agitatore dei Freezmat Catta 27 ha come caratteristica principale, alta efficienza e grande lavorabilità del gelato. Ciò è possibile grazie alla sua forma, con strutture a fruste centrifugatrici che permettono un doppio percorso forzato nel cilindro di mantecazione.

EN

The Catta 27 Freezmat beater. The high-efficiency beaters of Catta 27 Freezmat produce first quality ice cream. The centrifugal whipping beaters force the ice cream to follow two different paths inside the freezing barrel.

FR

Catta 27 agitateur Freezmat
La caractéristique principale de Catta 27 Freezmat est l'efficacité et la facilité de travailler la glace. Tout ça est possible grâce à sa forme, avec structures à fouets qui permettent un double parcours dans le cylindre de mélange.

IT

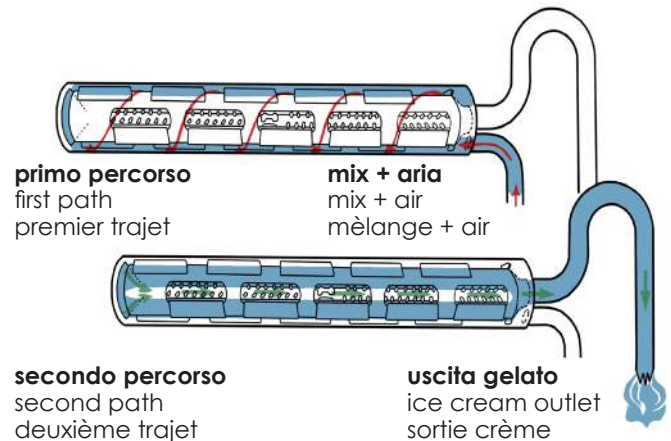
Schema del doppio percorso forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27

EN

Lay-out of the two different paths into the Catta 27 Freezmat beater

FR

Schéma du double parcours dans l'agitateur Freezmat Catta 27



Pompe a lobi

Lobe pump
Pompe à lobes

IT

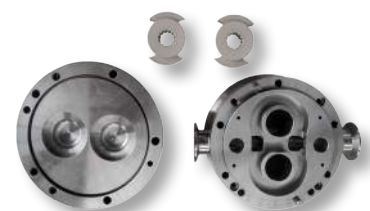
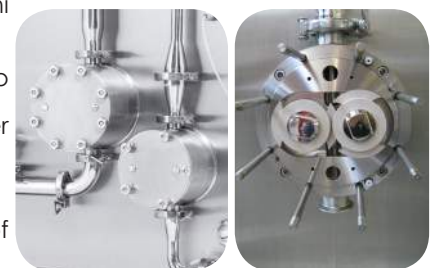
Le pompe volumetriche a lobi Catta 27 sono in grado di assicurare alte prestazioni ai nostri freezmat sia in termini di produzione che di manutenzione. Sono in grado di lavorare con miscele con piccole inclusioni solide. La portata in uscita è molto stabile agevolando i processi a valle di riempimento o estrusione. Tutte le nostre pompe hanno inoltre un sistema integrato e brevettato di C.I.P. per una manutenzione rapida e immediata.

EN

Catta 27 lobe pumps can assure high performances to our freezmat, in terms of production and maintenance. They can work with mixture with little solid parts. The exit capacity is very solid, simplifying the process of extrusion and filling. Moreover, all our pumps have an integrated and patented CIP system, for a speedy and immediate maintenance.

FR

Les pompes volumétriques à lobes de Catta 27 peuvent assurer hautes performances à nos freezmat, en ce qui concerne la production et la manutention. Ils peuvent travailler aussi les mélanges avec des petites parties solides. La portée en sortie est très solide, donc les procès de remplissage et extrusion sont simplifiés. En plus, toutes nos pompes ont un système intégré et breveté CIP pour la manutention rapide et immédiate.



Freezmat pompa a piston

Freezmat piston pump
Freezmat pompe à piston

IT

Freezmat: i freezer continui Catta 27 per gelato industriale, modello (AC1) e (KEL AC1) a Freon.

FREEZMAT AC1: sono produttori continui di gelato industriale con gruppo frigorifero e pompa a piston incorporata, adatta a trasferire miscela-gelato e aria con parti solide (semi di frutta) nelle camere di mantecazione.

FREEZMAT KEL AC1: si differenzia dal modello AC1 in quanto equipaggiati da un micro processore Siemens che gestisce il ciclo produttivo e l'interfaccia operatore. E' costituito da un display digitale con touch screen capace di gestire:

- Produzione oraria gelato
- Viscosità
- Aumento di volume
- Memorizzazione di varie ricette

Il gas refrigerante, i materiali a contatto con il prodotto e le caratteristiche costruttive, rispecchiano le più esigenti normative in vigore.

EN

Freezmat: Catta 27 continuous freezers for industrial ice cream, model (AC1) e (KEL AC1).

FREEZMAT AC1: are continuous producer of industrial ice cream with built-in refrigeration unit (R 507 A) and piston pump, suitable for transferring solid parts (fruit seeds) into cylinders. They are available with one or two cylinders.

FREEZMAT KEL AC1: differ from AC1 models since they are equipped with micro-processor controlling production cycle and operating interface, complete with digital display for:

- Hourly output of ice cream
- Viscosity
- Overrun
- Storing various recipes

Refrigerant gas, materials in contact with the product and construction features are in line with the most demanding standards.

FR

Freezmat : les freezers continus de Catta 27 pour la production industrielle de glace, modèle AC1 et KEL AC1 à fréon

FREEZMAT AC1 : ces sont producteurs continus de glace industrielle avec group frigorifique et pompe à piston incorporées. Adaptes à transférer la mélange-glace avec des parties solides (pépins de fruits) et l'aire dans les chambres de mélange de la crème glacée.

FREEZMAT KEL AC1 : ce sont différents du modèle précédent (AC1) parce qu'ils sont équipés d'un micro-processeur Siemens qui peut contrôler le cycle de production et l'interface operateur. Ils sont formés par un affichage digital avec touch-screen capable de gérer :

- Production horaire de glace
- Viscosité
- Augmentation de volume
- Mémorisation de différentes recettes.

Le gaz réfrigérant, les matériaux à contact avec les produits et les caractéristiques de construction respectent toutes les normes en vigueur.



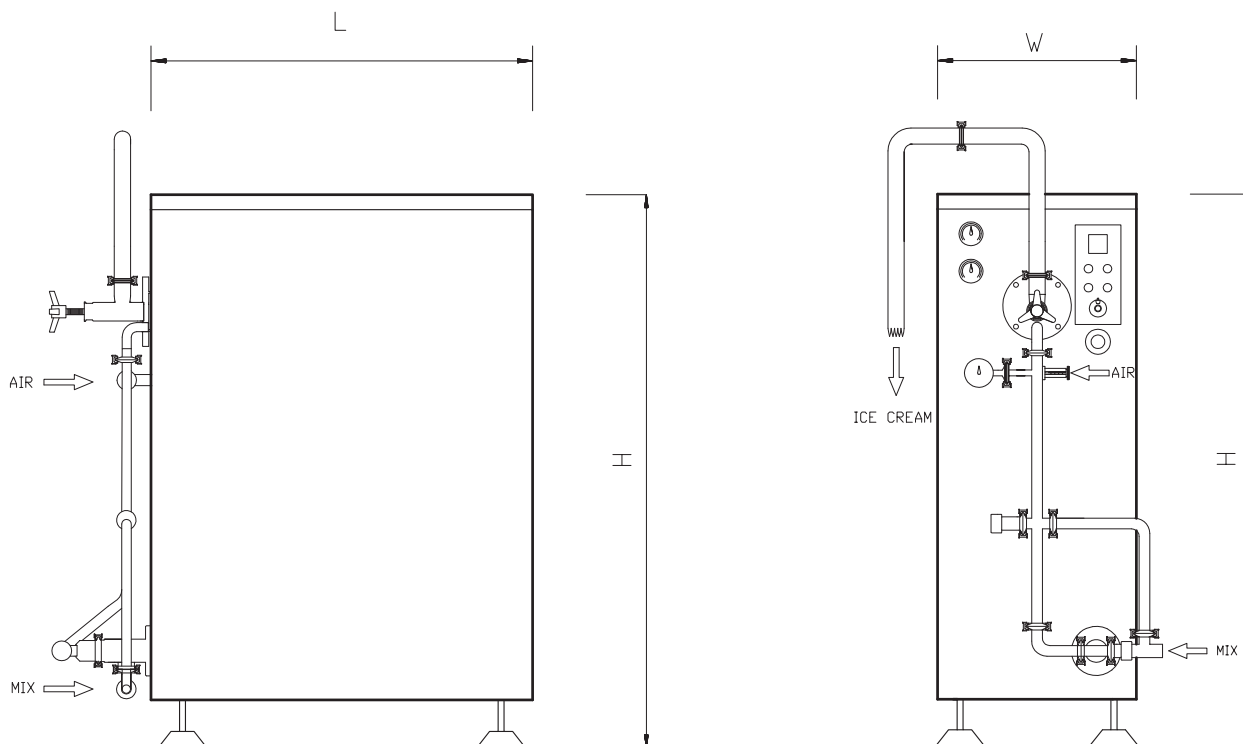
IT Regolazione pompa e controllo pressione gelato nella camera di mantecazione.

EN Pump regulator and freezing barrel ice cream pressure control.

FR Régulation de pompe et contrôle de pression de glace.

Dati tecnici Freezmat pompa piston

Technical specification piston pump
Données techniques pompe à piston



Modello Model Modèle			2 AC1 KEL 2 AC1	4 AC1 KEL 4 AC1	7 AC1 KEL 7 AC1	14 AC1 KEL 14 AC1	
Produzione oraria di gelato regolabile Adjustable hourly output of ice cream Production de glaçons réglable par heure			l/h	100/200	200/400	300/600	600/1200
Potenza agitatore Motor-beater electric power Puissance de l'agitateur			kW	3	5,5	7,5	11
Potenza compressore Compressor electric power Puissance du compresseur			kW	4	5,5	11	22,4
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Pompe d'alimentation de puissance			kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Condensazione Condensation Condensation			Acqua / Water / Eau				
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Fluide frigorigène			R 404A - R 507A				
Caratteristiche elettriche Electrical supply Caractéristiques électriques			400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz				
Larghezza	Width	Largeur	mm	650	650	650	750
Profondità	Depth	Profondeur		1200	1600	1600	1850
Altezza	Height	Hauteur		1450	1450	1450	2000
Peso netto	Net weight	Poids net	Kg	530	700	780	950

(*)Produzione oraria riferita a: Temperatura miscela +3°C / Temperatura gelato -5°C /
Aumento di volume da 30% a 120% / Grassi totali 8-12% / Zucchero 14-18% / Neutro idoneo
0,5% / Solidi totali 36-42%
Hourly output referred to: Ice cream mix temperature +3°C / Ice cream temperature -5°C
/ Overrun 100% / Fat substance 8-12% / Sugar 14-18% / Suitable neutral 0,5% / Total solids
36-42%

Freezmat pompa a lobi

Freezmat lobe pump
Freezmat pompe à lobes

IT

Freezmat pompa a lobi sono produttori continui di gelato industriale con gruppo frigorifero a Freon incorporato, due pompe a lobi brevettate, la prima per trasferire miscela anche con parti solide (semi di frutta) e aria sterile nella camera di mantecazione, la seconda per trasferire il gelato senza compromettere la tessitura ai vari utilizzi.

Tutte le pompe sono autopulenti (CIP).

I modelli (PLC) si differenziano dal modello semi-automatico (KSR) per l'applicazione di un sistema automatico PLC e pannello operatore in grado di gestire in automatico fino a 99 ricette con parametri di produzione, aumento di volume e viscosità.

Tutti i modelli sono corredati inoltre di un avanzato sistema elettronico di alimentazione aria sterile che garantisce un costante aumento di volume nel gelato.

EN

Freezmat lobe pump are continuous producers of industrial ice cream with built-in refrigeration unit and two patented lobe pumps, the first one for transferring the mix (even containing solid parts like fruit seeds) and the sterile air into the ice cream barrels, the second one for the transfer of the ice cream without spoiling its texture.

All pumps are self-cleaning (CIP).

The models (PLC) differ from the semi-automatic (KSR) models being equipped with a PLC system and control board fit for the automatic set-up of at least 99 recipes with their production parameters, overrun and viscosity.

All models are equipped with an advanced electronic system controlling the supply of sterile air and assuring a constant overrun of ice cream.

FR

Les freezmat pompe à lobe sont producteurs continus de glace industrielle avec group frigorifique à Freon incorporé et deux pompes à lobes brevetées : la première transfère le mélange, même avec des parties solides (pépins de fruits) et l'aire stérilisée dans la chambre de mélange ; la deuxième pour transférer la glace sans compromettre la texture après différentes utilisations.

Toutes les pompes sont autonettoyantes. Les modèles (PLC) se diffèrent du modèle semi-automatique (KSR) pour l'application d'un système automatique PLC et d'un panneau operateur qui peut gérer automatiquement jusqu'à 99 recettes avec paramètres de production et augmentation de volume et viscosité.

En plus, tous les modèles sont équipés d'un système électronique d'alimentation d'aire stérile qui peut garantir une augmentation du volume de la glace constante.

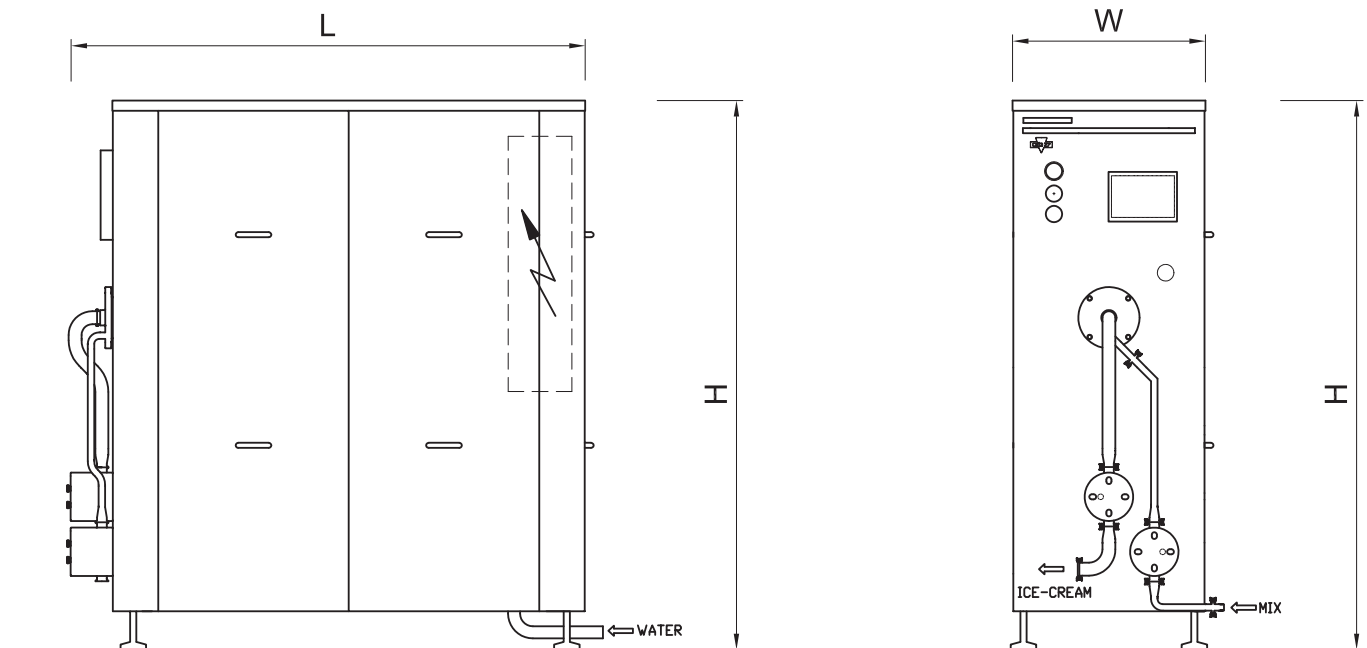


Pannello comandi PLC.
Control panel PLC.
Panneau de commande.



Dati tecnici Freezmat pompa lobi

Technical specification lobe pump
Données techniques pompe à lobes



Modello Model Modèle			SR 2 PLC 2	SR 4 PLC 4	SR 7 PLC 7	SR 14 PLC 14	SR 20 PLC 20	
Produzione oraria di gelato regolabile Adjustable hourly output of ice cream Production de glaçons réglable par heure		l/h	100/200	200/400	350/700	700/1400	900/1800	
Potenza agitatore Motor-beater electric power Puissance de l'agitateur		kW	3	5,5	7,5	11	15	
Potenza compressore Compressor electric power Puissance du compresseur		kW	4	5,5	11,2	22,4	30	
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Pompe d'alimentation de puissance		kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75	
Condensazione Condensation Condensation			Acqua / Water / Eau					
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Fluide frigorigène			R 404A - R 507A					
Caratteristiche elettriche Electrical supply Caractéristiques électriques			400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz					
Larghezza	Width	Largeur	650	750	750	750	750	
Profondità	Depth	Profondeur	1200	1800	1800	2150	2450	
Altezza	Height	Hauteur	1450	1800	1800	2100	2100	
Peso netto	Net weight	Poids net	Kg	530	700	780	950	1350

(*) Produzione oraria riferita a: Temperatura miscela +3°C / Temperatura gelato -5°C / Aumento di volume da 30% a 120% / Grassi totali 8-12% / Zucchero 14-18% / Neutro idoneo 0,5% / Solidi totali 36-42%
Hourly output referred to: Ice cream mix temperature +3°C / Ice cream temperature -5°C / Overrun 100% / Fat substance 8-12% / Sugar 14-18% / Suitable neutral 0,5% / Total solids 36-42%

Freezmat pompa a lobi NH₃

Freezmat lobe pump NH₃
Freezmat pompe à lobes NH₃

IT

Pompa a lobi Ammoniacca NH₃ Freezmat sono produttori continui di gelato industriale per stabilimenti dotati di sistema centralizzato ad ammoniacca NH₃, 2 pompe a lobi brevettate, la prima per trasferire miscela anche con parti solide (semi di frutta) e aria sterile nella camera di mantecazione, la seconda per trasferire il gelato senza compromettere la fessitura ai vari utilizzi.

Tutte le pompe sono autopulenti (CIP).

I modelli (PLC) si differenziano dal modello semi-automatico (KSN) per l'applicazione di un sistema automatico PLC e pannello operatore in grado di gestire in automatico fino a 99 ricette con parametri di produzione, aumento di volume e viscosità.

Tutti i modelli sono corredati inoltre di un avanzato sistema elettronico di alimentazione aria sterile che garantisce un costante aumento di volume nel gelato.

EN

Ammonia lobe pump NH₃ Freezmat are continuous producers of industrial ice cream for factory provided with ammonia NH₃ centralized system and two patented lobe pumps. The first one transfers the mixture, also with solid parts, and steril air into the creamery room. The second one transfers the ice cream without spoiling its texture.

All pumps are self-cleaning (CIP).

The models (PLC) differ from the semi-automatic (KSR) one because they are equipped with a PLC system and control board fit for the automatic set-up of until 99 recipes with their production parameters, overrun and viscosity.

All models are equipped with an advanced electronic system controlling the supply of sterile air and assuring a constant overrun of ice cream.

FR

Pompes à lobes ammoniacque NH₃ Freezmat sont producteurs continus de glace industrielle pour installations douées d'un système centralisé à ammoniacque NH₃. Deux pompes à lobes brevetées : la première pour transférer le mélange, même avec des parties solides, (pépins de fruits) et l'aire stérile dans la chambre du mélange ; la deuxième pour transférer la glace sans compromettre la texture après différentes utilisations.

Toutes les pompes sont autonettoyantes.

Les modèles (PLC) se diffèrent du modèle semi-automatique (KSR) pour l'application d'un système automatique PLC et d'un panneau operateur qui peut gérer automatiquement jusqu'à 99 recettes avec paramètres de production et augmentation de volume et viscosité.

En plus, tous les modèles sont équipés d'un système électronique d'alimentation d'aire stérile qui peut garantir une augmentation du volume de la glace constante.

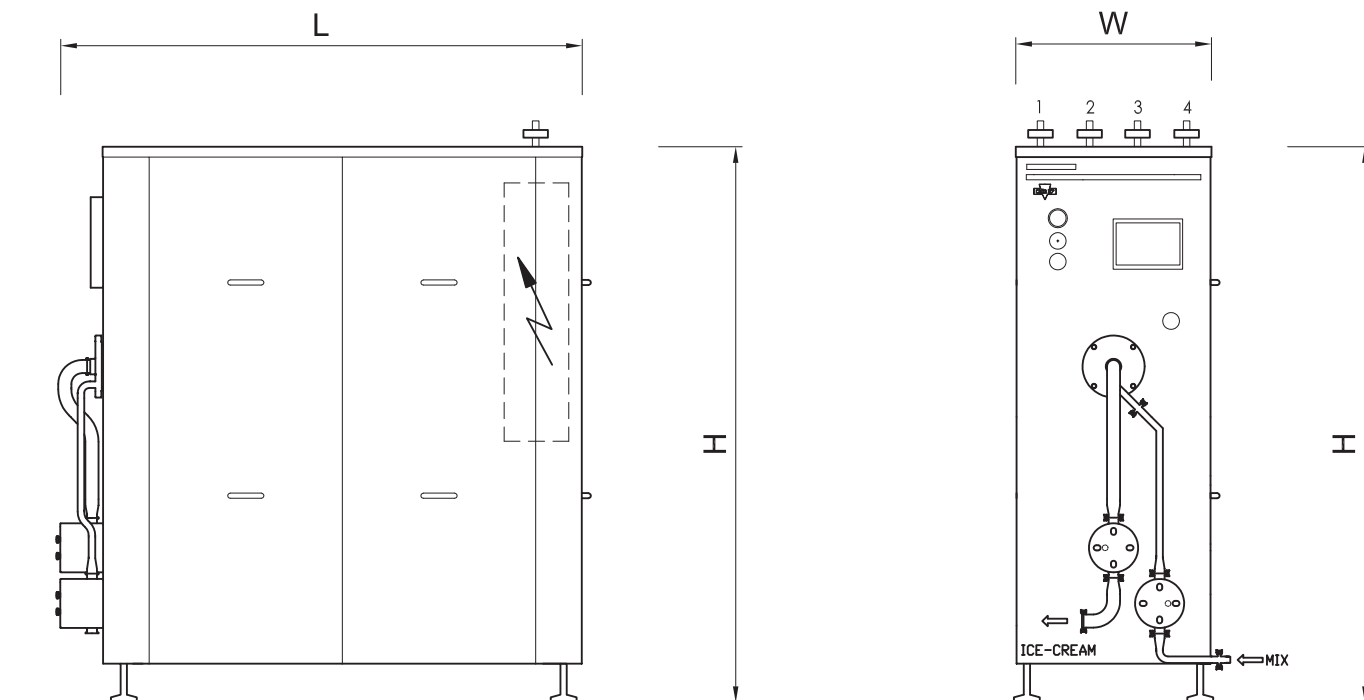


Flussimetro elettronico.
Electronic flowmeter.
Débitmètre électronique.



Dati tecnici Freezmat pompa lobi NH₃

Technical specification lobe pump NH₃
Données techniques pompe à lobes NH₃



Modello Model Modèle				KSN 7 PLC 7 NH ₃	KSN 15 PLC 15 NH ₃	KSN 20 PLC 20 NH ₃	KSN 30 PLC 30 NH ₃
Produzione oraria di gelato regolabile Adjustable hourly output of ice cream Production de glaçons réglable par heure			l/h	375/750	750/1500	1000/2000	1500/3000
Potenza agitatore Motor-beater electric power Puissance de l'agitateur			kW	5,5	11,2	15	22
Potenza compressore Compressor electric power Puissance du compresseur			kW				
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Pompe d'alimentation de puissance			kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Capacità refrigerante Refrigerant capacity Capacité de réfrigération			Kcal/h	21000	42000	56000	84000
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Fluide frigorigène				NH ₃			
Alimentazione	Feeding	Alimentation	1	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Valvola di sicurezza	Safety valve	Soupape de sécurité	2	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Gas caldo	Hot gas	Gaz chaud	3	1/2"	1/2"	1/2"	1/2"
Aspirazione	Suction	Aspiration	4	1"1/2	2"	2"	2"1/2
Caratteristiche elettriche Electrical supply Caractéristiques électriques				400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz			
Larghezza	Whidth	Largeur	mm	750	750	800	1150
Profondità	Depth	Profondeur		1500	1900	2400	2600
Altezza	Height	Hauteur		2000	2050	2050	2200
Peso netto	Net weight	Poids net	Kg	835	1150	1400	1900

(*)Produzione oraria riferita a: Temperatura miscela +3°C / Temperatura gelato -5°C / Aumento di volume da 30% a 120% / Grassi totali 8-12% / Zucchero 14-18% / Neutro idoneo 0,5% / Solidi totali 36-42%
Hourly output referred to: Ice cream mix temperature +3°C / Ice cream temperature -5°C / Overrun 100% / Fat substance 8-12% / Sugar 14-18% / Suitable neutral 0,5% / Total solids 36-42%

Ingredienti

Ingredients
Ingrédients

IT

La gamma di miscelatori e variegatori Catta 27, grazie al modello Multifruit e al modello Multiripple, copre completamente il panorama di prodotti da miscelare nel gelato, in modo da ottenere qualsiasi abbinamento possibile, sia che si tratti di variegatura liquida che di inclusioni solide, le macchine lavorano perfettamente in coppia con i nostri Freezer in modo da garantirvi un output perfetto.

EN

Catta 27 mixers and converters, thanks to the Multifruit and Multiripple models, cover the entire gamma of products for mixing ice-cream. In this way, it is possible to obtain every possible combinations, with both liquids and solids ingredients; machines perfectly work together with our Freezers, in order to grant you a perfect output.

FR

La gamme de mixeurs et variateurs de Catta 27, grâce aux modèles Multifruit et Multiripple, couvre l'entière gamme de produits à mélanger dans la glace, de façon d'obtenir quelconque combinaison possible, avec liquides et solides. Les machines travaillent parfaitement avec nos Freezers, pour Vous garantir une réussite parfaite.

Modello Model Modèle			MULTIFRUIT C 200	LIQUID FILLER KAC 30	
Produzione oraria Hourly production Production par heure			Kg/h	10 - 80	5 - 40
Capacità tramoggia Hopper capacity Capacité trémie			l	25	32
Alimentazione gelato Eating ice cream Manger des glaces			l/h	250-1800	
Potenza totale Total power Puissance totale			kW	3	0.33
Larghezza	Width	Largeur	mm	668	1130
Profondità	Depth	Profondeur		893	420
Altezza	Height	Hauteur		1550	990
Peso netto	Net weight	Poids net	Kg	350	47
Peso lordo	Gross weight	Poids brut		345	107

IT

Produzione riferita a prodotto con peso specifico 1+/- 1.1 Sono possibili produzioni orarie diverse da quelle sopra indicate.

EN

Production refers to the product with a specific weight 1+/- 1.1 Are possible hourly production other than those listed above.

FR

Production se réfère au produit avec un poids spécifique 1+/- 1.1 Sont possibles production horaire autres que ceux énumérés ci-dessus.

Multifruit C 200 inclusioni solide

Multifruit C 200 solid inclusions
Multifruit C 200 inclusions solides



Pinoli - Pine nuts - Les noix de pin.



Mandorle - Almonds - Amandes



Pistacchi - Pistachios - Pistaches



Caffè - Coffee - Café



Caramelle - Candy - Bonbons



Kac 30 inclusioni liquide

Kac 30 liquid inclusions
Kac 30 inclusiones liquides



Variegato caramello.
Variegated caramel.
Variée caramel.



Variegato cioccolato.
Variegated chocolate.
Chocolat bigarré.



Variegato amarena.
Variegated black cherry.
Panachée cerise noire.



Our Range of Products Include:

Mix treating Plants
Freezers
Automatic Filling Machines
Automatic Stick Machines
Hardening Tunnels
Extrusion Tunnels
Semi-Industrial Equipments
Accessories

Find Us

General: 051/6721511 - info@catta27.com
Sales: 051/6721548 - sales.dpt@catta27.com

Via Roma 32/1, 400069 Zola Predosa (Bologna), Italy

All contents on this brochure such as text, graphics, logos, images, drawings, photos are owned by Catta 27 and cannot be reproduced by third parties.
All specifications mentioned are to be considered approximate. Catta 27 reserves the right to modify, without notes, all parts deemed necessary.



Your ice cream our passion



www.catta27.com