

Theorema

Estrusione/Linea di Indurimento
Extrusion/Hardening line
Extrusion/Ligne de durcissement



Icecream 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

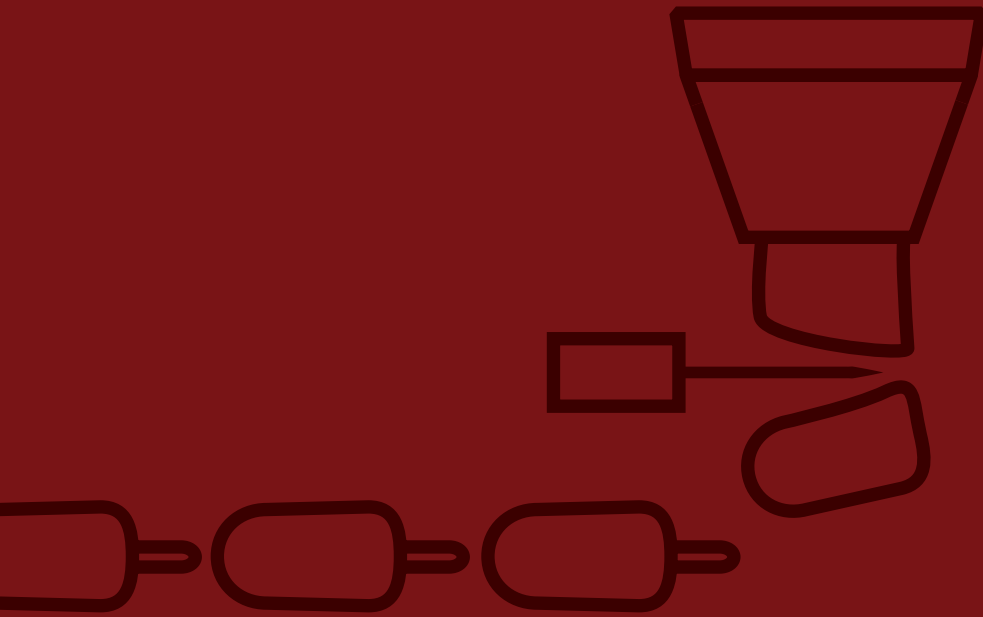
After years of worldwide success, acquisitions and technology research, Catta 27 shows up like a new company that backing up on its heritage, constantly renew itself always maintaining the spirit of innovation that have countersigned ourselves over the years.

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.



Theorema

IT

I tunnel Catta 27 nascono da oltre 40 anni di esperienza specifica.

Dai primi tunnel installati negli anni '80 (e ancora funzionanti...) abbiamo aggiornato e migliorato l'architettura.

La meccanica robusta e affidabile unita a soluzioni ingegneristiche all'avanguardia rendono i tunnel Catta 27 il miglior investimento possibile.

Le capacità variano dai 5000 ai 40000 pz/h.

I tipi di prodotto sono pressochè infiniti: prodotti su stecco, in bicchiere, in cono, barrette, multi strato, sandwich, ecc...

I nostri ingegneri sono a vostra disposizione per offrirvi la consulenza necessaria.

EN

The tunnels Catta 27 are born more than 40 years of specific experience.

From the first tunnel installed in the 80s (and still working ...) we have updated and improved architecture.

The rugged and reliable mechanics combined with cutting-edge solutions ingegneristiche make tunnels Catta 27 the best possible investment.

Capabilities range from 5000 to 40000 pcs / h.

The types of product are almost endless: products on a stick, in glass, in cone, bars, multi-layer, sandwich, etc ...

Our engineers are on hand to offer you the necessary advice.

FR

Les tunnels Catta 27 sont nés plus de 40 ans d'expérience spécifique.

Dès le premier tunnel installé dans les années 80 (et travaille encore ...), nous avons mis à jour et amélioré l'architecture.

Les mécaniciens robustes et fiables combinées avec des solutions de pointe ingegneristiche font tunnels Catta 27 le meilleur investissement possible.

Capacités vont de 5000 à 40000 pcs / h.

Les types de produits sont presque infinies: produits sur un bâton, en verre, en cône, des bars, multi-couche, sandwich, etc ...

Nos ingénieurs sont sur place pour vous offrir les conseils nécessaires.

Produzione di

Production of
Production de

IT Le infinite applicazioni Theorema:

Theorema è in grado di realizzare moltissimi tipi di prodotti seguendo i passaggi relativi ai tre modelli di base: faccine fantasia, coni e gelati con o senza stecco e copertura.

Nascono così coni palla, choc bar, bon bons, torte decorate o semplici, tranci anche a due colori concentrici in molte forme e dimensioni e gelati speciali.

La flessibilità del sistema Theorema consente in ogni momento di variare il tipo di produzione con semplice e immediata sostituzione degli estrusori.

Il ciclo produttivo Theorema, un gioiello di integrazione.

I procedimenti di base Theorema seguono in perfetta sincronia il prodotto dal dosaggio al confezionamento.

Proprio il sincronismo e la precisione del sistema consentono di ottenere i migliori risultati nella produzione di faccine fantasia.

EN The infinite applications of Theorema:

Theorema is able to make many types of product following the steps of the three basic models: funny faces, cones and coated ice creams with or without sticks and wrappers.

Rounded or flame shaped cones, choc-bars, bon bons, funny or simple cakes, rolls with two concentric colours in many shapes and sizes and special ices.

The flexibility of Theorema system allows the type of production to be changed instantly whenever desired just by changing the extruders.

The Theorema production cycle, a gem of integration.

Basic Theorema processes perfectly synchronize production from dosage to wrapping.

It is this synchronization added to the precision of the system, which produces the best results in the production of funny faces.

FR Les applications infinies Theorema

Theorema peut réaliser différents types des produits en suivant les passages liées aux trois modèles base : funny face, cônes, et crème glacée avec ou sans bâtonnet ou couverture.

C'est de cette façon qu'ils naissent cône balle choc, bon bons, gâteaux décorés ou simples, tranches à deux couleurs avec plusieurs formes et dimensions et crème glacée spéciale.

La flexibilité du système Theorema permet de changer le type de production dans quelconque moment avec une simple et immédiate substitution des extrudeuses.

Le cycle de production Theorema, un bijou d'intégration.

Les procédés de base Theorema suivent le produit à partir du dosage jusqu'à l'emballage en parfaite synchronie.

Ces sont tout simplement le synchronisme et la précision qui permettent d'obtenir les meilleurs résultats dans la production de funny face.

Theorema si presta benissimo alla produzione di coni gelati anche con copertura e stecco

Theorema lends itself very well to the production of cones and coated ice creams wrappers and stick too.

Theorema se prête très bien à la production de cônes avec couverture ou bâtonnet aussi.



Dosaggio e taglio inserimento nello stecco
Dosing and cutting insertion of the stick
Dosage et coupe insertion dans le bâtonnet

Passaggio al raffreddamento indurimento distacco
On the way to chill hardening separation
Passage au refroidissement durcissement détachement

Glassatura con possibilità di granella
Enrobing with granule option
Enrobage avec possibilité de grenelle

Confezione
Wrapping
Emballage

MAGNUM

CONO PALLA



Inserimento cono
Insertion of cone
Insertion cône

Spruzzatura cioccolato
Spraying on the chocolate
Aspersion du chocolat

Dosaggio
Dosing
Dosage

Formatura a cono
Formation in cone
Façonnage à cône

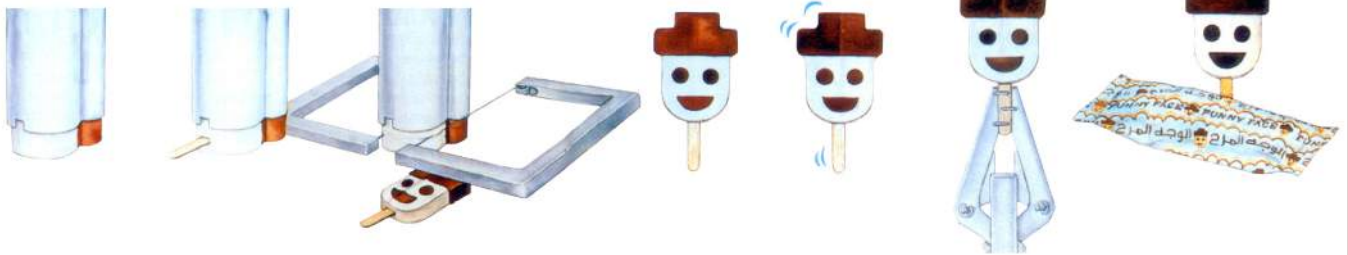
Indurimento
Hardening
Durcissement

Glassatura con possibilità di granella
Enrobing with grains options
Enrobage avec possibilité de grenelle

FUNNY FACE

Passaggi fondamentali nella realizzazione di faccine fantasia

The fundamental steps in the creation of funny faces
Passages principaux dans la réalisation des funny faces



Dosaggio
Dosage
Dosage

Inserimento stecco
Insertion of the stick
Insertion bâtonnets

Taglio
Cutting
Coupe

Passaggio al raffreddamento indurimento distacco e scarico
On the way to chilling hardening separation and ejectio
Passage au refroidissement durcissement détachement et déchargement

Confezione
Wrapping
Emballage

CANDY BAR

Il ciclo produttivo Theorema, per Candy Bar, Choc Bar e Sandwich

The Theorema production cycle, for Candy Bar, Choc Bar and Sandwich
Cycle de production du Theorema pour Candy Bar, Choc Bar et Sandwich



Estrusione a uno o più colori e taglio
Extrusion at one or more colours and cutting
Extrusion à une ou plusieurs couleurs et coupe

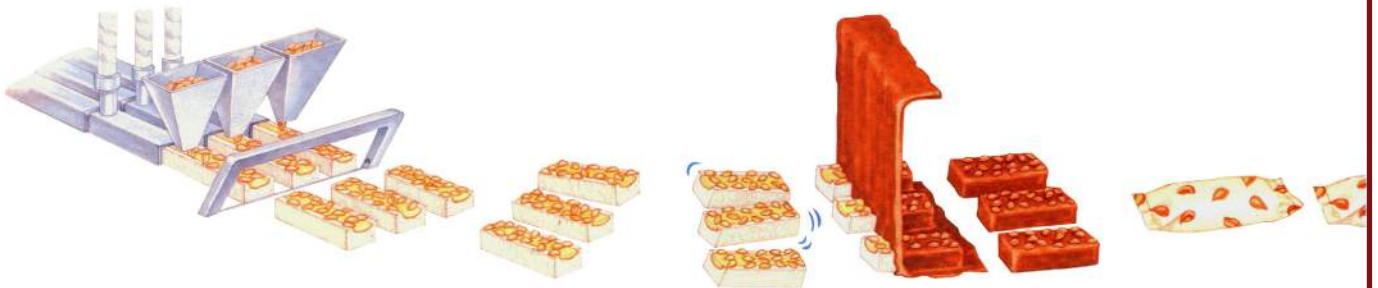
Tunnel indurimento
Hardening freezer
Tunnel de durcissement

Distacco
Separation
Détachement

Glassatura
Enrobing
Enrobage

Confezione
Wrapping
Emballage

CANDY BAR



Gelato
Ice cream
Crème glacée

Granella
Granule
Granelle

Taglio
Cutting
Coupe

Tunnel indurimento
Hardening freezer
Tunnel de durcissement

Distacco
Separation
Détachement

Glassatura
Enrobing
Enrobage

Confezione
Wrapping
Emballage

SANDWICH

Passaggi fondamentali nella realizzazione del sandwich

The fundamental steps in the creation of sandwich
Passages principaux dans la réalisation du Sandwich



Estrusione a uno o più colori e taglio
Extrusion at one or more colors and cutting
Extrusion à une ou plusieurs couleurs et coupe

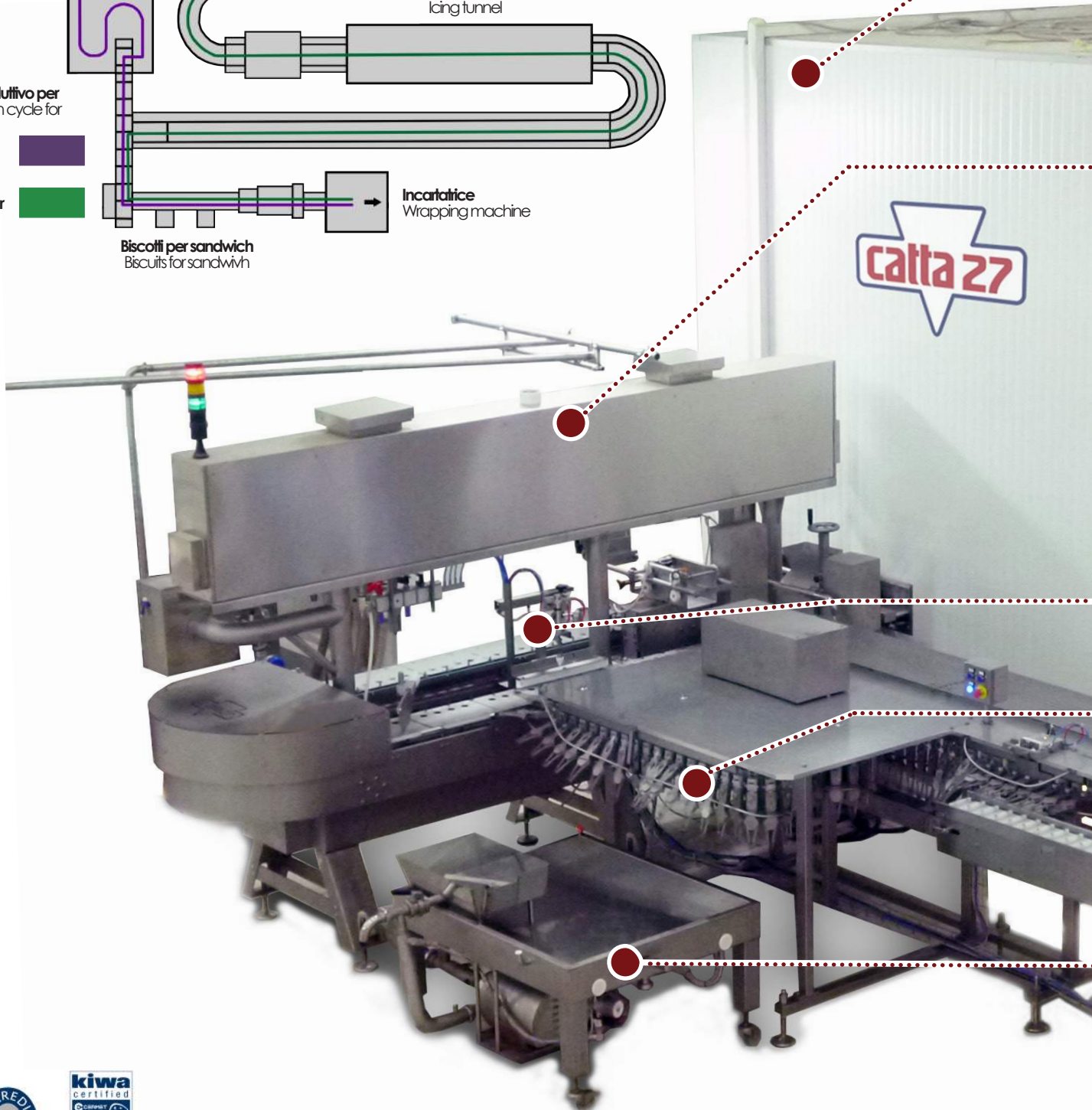
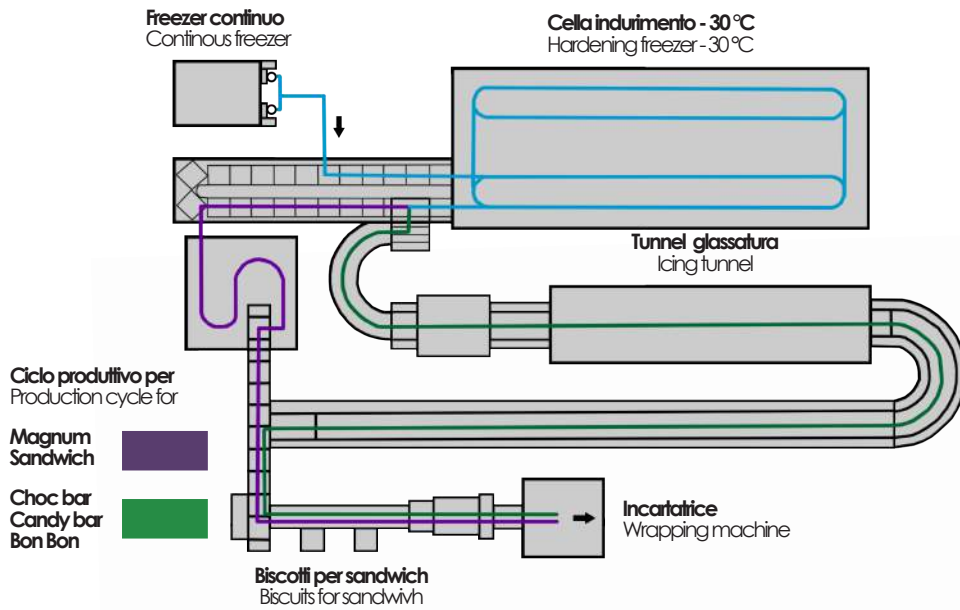
Tunnel indurimento
Hardening freezer
Tunnel de durcissement

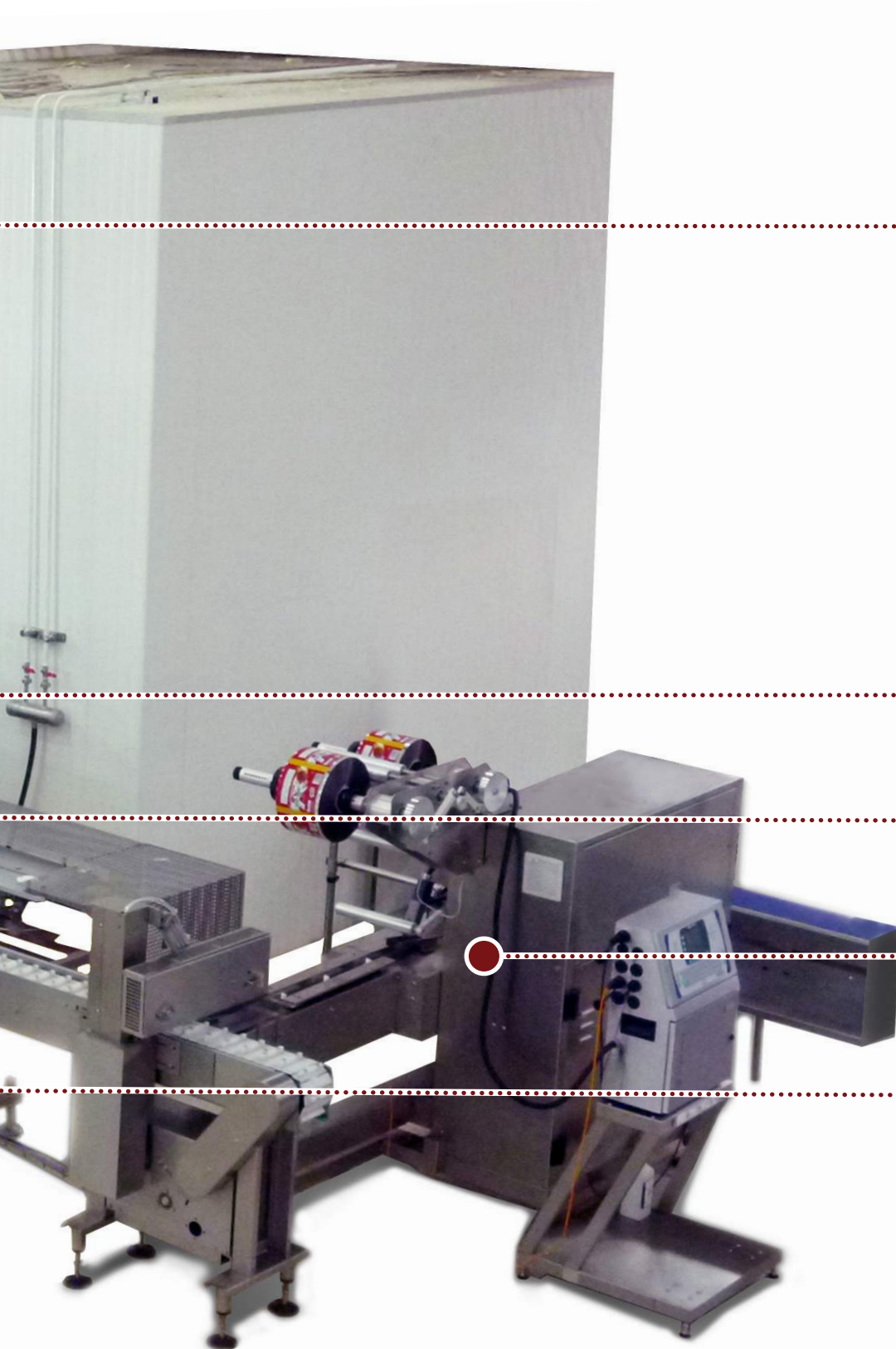
Distacco
Separation
Détachement

Il gelato si deposita sul biscotto
Ice cream deposit on biscuit
La crème glacée se dépose sur le biscuit

Confezione
Wrapping
Emballage

Theorema





IT: Cella d'indurimento dove i prodotti raggiungono la giusta temperatura per essere trattati e poi imballati. Sistema a una o più file.

EN: Hardening cold room where products reach the right temperature for being treated and enveloped. One or more rows device.

FR: Unité de réfrigération où les produits arrivent à la température correcte pour être traités et enveloppés. Système à une ou plusieurs rangées.

IT: Quadro elettrico principale contenente tutti i dispositivi elettrici di movimento e di regolazione della macchina, il tutto gestito da uno schermo touch screen che permette di impostare i programmi per il funzionamento della macchina. Possibilità di telemanutenzione.

EN: Main electric panel containing all the electrical devices for managing the movement and the regulation of the machine by a touch screen monitor who allows it to set up the programs for the running of the machine. Possible tele-assistance.

FR: Panneau électrique principal contenant tous les dispositifs électriques de mouvement et régulation de la machine. Tout ça est géré par un écran touch-screen qui permet de régler les programmes pour le fonctionnement de la machine. Possibilité de télé-assistance.

IT: Sistema d'estrusione e taglio.

EN: Extrusion and cutting device.

FR: Système d'extrusion et coupe.

IT: Carosello pinze.

EN: Pincers carousel.

FR: Carrousel pinces.

IT: Incartatrice automatica.

EN: Automatic wrapping machine.

FR: Enveloppeuse automatique.

IT: Vasca cioccolato con possibilità di utilizzare granelle di frutta secca.

EN: Chocolate tank with the possibility of using grains of dried fruit.

FR: Cuve de chocolat avec possibilité d'utiliser grains de fruit sec.

Dettagli fotografici

Photographic notes

Notes photographiques



Estrusore - Extruder - Extrudeuse



Steccatrice
Sticking device
Dispositif pour insérer les bâtonnets



Cella indurimento - Hardening cold room - Chambre de durcissement
Evaporatori - Evaporator - Evaporateur

Dettagli fotografici

Photographic notes
Notes photographiques



Estrusione e taglio candy bar - Candy bar extrusion and cut -
Extrusion et coupe de Candy bar



Glassatura Cono Palla - Glaze ball cone -
Glaçage de boule cône



Prodotti su piattelli - Products on plates -
Produits sur plateaux



Incartatrice - Wrapping - Enveloppe



Vasca cioccolato - Chocolate tank - Cuve de chocolat



Incarto prodotto finito - Wrapping of final product -
Enveloppe du produit fini

IT: Componenti principali per il funzionamento del tunnel di estrusione Catta 27: andando in ordine di processo produttivo, abbiamo l'**estrusore**, che può avere diverse forme in base al prodotto che vogliamo realizzare, poi abbiamo il **sistema di taglio** composta da un filo riscaldato fissato ad un archetto che scandisce i tempi di taglio del prodotto più è veloce più prodotti andremo a realizzare, in questo momento viene inserito lo stecco tramite l' 'utilizzo di una **steccatrice automatica**. Il prodotto si deposita su piattelli in acciaio che trasportano il prodotto all'interno della **cella d'indurimento** che ha la funzione di abbassare la temperatura ed aumentare la durata del prodotto e per essere trattato ancora. Il prodotto una volta uscito dalla cella viene afferrato da pinze meccaniche e trasportato in **vasche di cioccolato** liquido al fine di dare una glassatura al prodotto. Dopo tutto ciò il prodotto viene confezionato da un **incartatrice** meccanica per poi essere imballato e conservato nella cella frigo, fino al momento della spedizione del prodotto finito.

EN: Main components for the running of Catta 27 extrusion tunnel: following the productive process order, we could find the **extruder** (who can have different forms based on the product we would like to make); then we could find the **cutting device** composed by a heated wire fixed to a bow which beats the cutting times of the product (following its speed, we can realize more products); in this moment the stick is inserted thanks to an automatic **sticking device**. The product deposits on steel plates, which transport it into the **hardening cold room**. This one has the function of lowering the temperature and increasing the duration of the product for being treated again. Once the product goes out the hardening cold room, mechanical pincers bring it and transport it into liquid **chocolate tanks** for giving it a glazing. After this process, the product is packed thanks to a mechanical **wrapping machine** and conserved in the cold room, until the final product is ready to be sent.

FR: Composantes principales pour le fonctionnement du tunnel d'extrusion Catta 27: en suivant l'ordre du procès de production, on a l'**extrudeuse** (qui peut avoir différentes formes selon le produit qu'on veut produire). Après, on trouve le **système de coupe** composé par un fil chauffé fixé à un arc qui bat les temps de coupe du produit (plus il est rapide, plusieurs produits on va réaliser). En ce moment-là, le bâtonnet est inséré grâce à l'utilisation d'un **alimentateur automatique des bâtonnets**. Le produit se dépose sur les plateaux en acier qui le transportent à l'intérieur de l'**unité de réfrigération** (qui a la fonction de baisser la température et augmenter la durée du produit pour être encore traité). Une fois que le produit sort de l'unité de réfrigération, il est saisi par des pinces mécaniques et transporté dans des **cuves de chocolat** liquide afin de lui donner un glaçage. Après tout ça, le produit est enveloppé par une **enveloppeuse** mécanique pour être auparavant emballé et conservé dans la chambre froide, jusqu'au moment de l'expédition du produit fini.

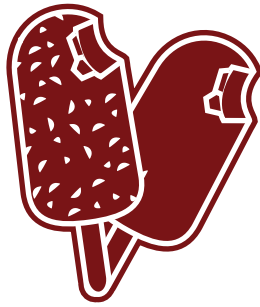
Dati tecnici Theorema

Technical specification

Données techniques



CONO PALLA



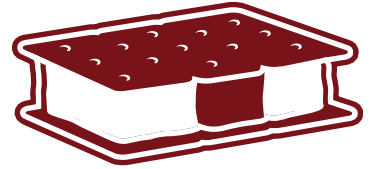
MAGNUM



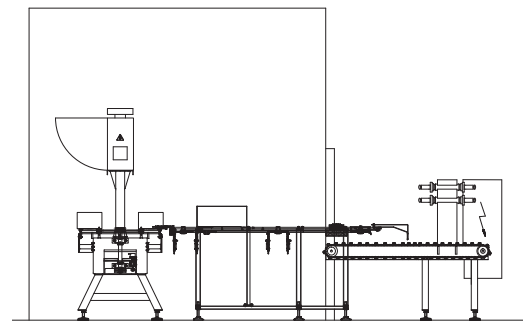
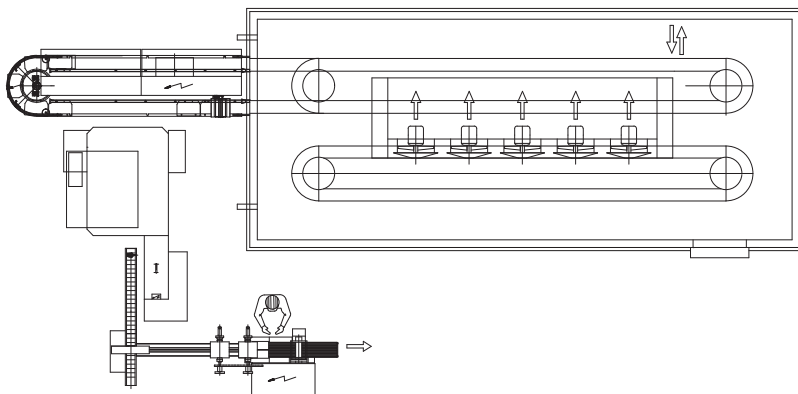
ALTRI ESTRUSI



TARTUFO



SANDWICH



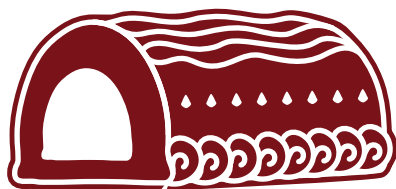
Tunnel Estrusione Extrusion Tunnels

Descrizione Description		THEOREMA	THEOREMA	THEOREMA	THEOREMA	THEOREMA
Modello Modello		HRD 5	HRD 6	HRD 10	HRD 20	HRD 30
Produzione Production	pcs/h	200 - 240 5000 - 6000	300 - 350 6000 - 7000	450 - 500 8000 - 9000	600 12000	900 18000
Potenza totale assorbita Total absorbed power	kW	105	108	112	145	165
Numero di vassoi Number of trays	n	300	380	534	640	710
Dimensione vassoi Tray dimensions	mm	370 x 240 370 x 290	370 x 240 370 x 290	370 x 240 370 x 290	370 x 240 370 x 290	370 x 240 370 x 290
Numero di prodotti per vassoio Products each tray	n	5	5	5	5+5	5+5
Spessore cella frigorifera Isothermal box thickness	mm	150	150	150	150	150
Temperatura interna cella Isothermal box internal temperature	C°	- 38 C°				
Tempo minimo di permanenza Minimum stay	min	16	16	16	17	22
Potenza evaporazione Evaporator capacity	kW/h	47	55	93	120	135 -150
Incarlo Wrapping						
Potenza incartatrice lineare Linear wrapping machine power	kW	6	6	6	6	6x2
Saldante a caldo Hot sealing	kW	1,2	1,2	2	2,5	2,5x2

Dati tecnici Theorema

Technical specification

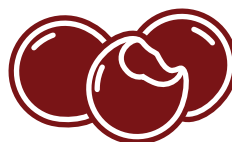
Données techniques



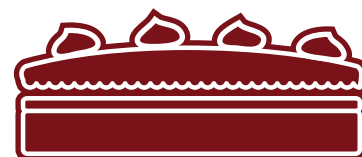
DESSERT



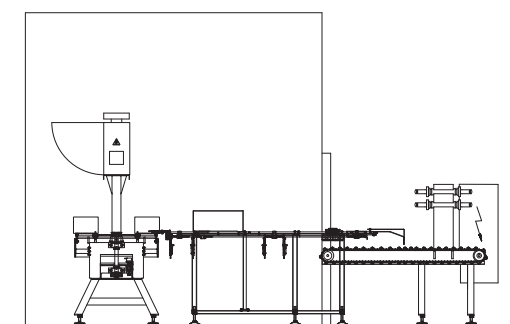
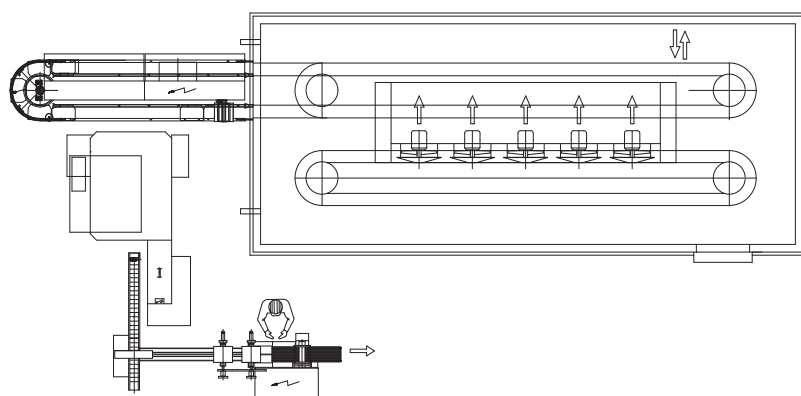
BARRETE



BON BON



TORTE



Tunnel Indurimento Hardening Tunnels

Descrizione Description		THEOREMA	THEOREMA	THEOREMA	THEOREMA
Modello Modello		HRD 5	HRD 10	HRD 20	HRD 30
Produzione Production	pcs/h	200 - 240 5000 - 6000	450-500 8000-9000	600 12000	900 18000
Potenza totale assorbita Total absorbed power	kW	105	108	145	165
Numero di vassoi Number of trays	n	300	534	640	710
Dimensione vassoi Tray dimensions	mm	370x240 370x290	370x240 370x290	370x240 370x290	370x240 370x290
Numero di prodotti per vassoio Products each tray	n	5	5	5+5	5+5
Spessore cella frigorifera Isothermal box thickness	mm	150	150	150	150
Temperatura interna cella Isothermal box internal temperature	°C	- 38 °C			
Tempo minimo di permanenza Minimum stay	min	16	16	17	22
Potenza evaporazione Evaporator capacity	kW/h	47	93	120	135 - 150
Incarlo Wrapping					
Potenza incartatrice lineare Linear wrapping machine power	kW	6	6	6	6x2
Saldante a caldo Hot sealing	kW	1,2	2	2,5	2,5x2



Your ice cream our passion



www.catta27.com