

# FREEZMAT

Freezer Continuo Per Gelato  
Ice Cream Continuous Freezer  
Dondurma Surekli Dondurucu



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

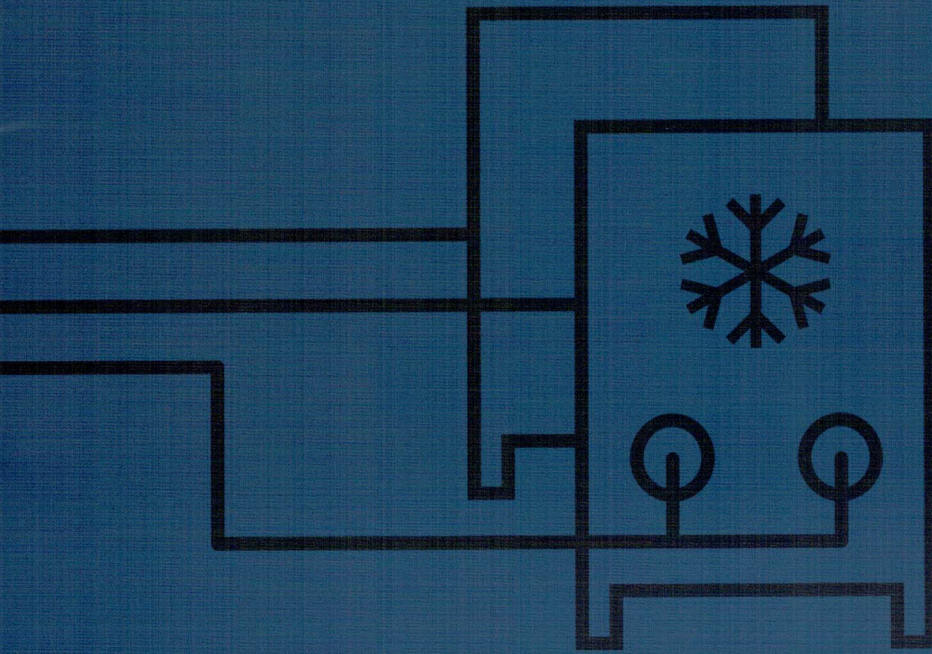
After years of worldwide success, acquisitions and technology research, Catta 27 shows up like a new company that backing up on its heritage, constantly renew itself always maintaining the spirit of innovation that have countersigned ourselves over the years.

Catta 27... history repeating

TR

Yıllar boyu süre gelen, dünya çapındaki başarıları, kazançları ve teknolojik araştırmaları sayesinde Catta 27, yıllar geçtikçe kendini destekleyen, yenilikçi ruhunu daima devam ettiren ve mirası ustüne temel kuran bir şirket olarak ortaya çıkmıştır.

Catta 27 tarih tekrar ediyor



# 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 litri ora fino a un massimo di 3.000 litri ora.

I freezmat Pompa a Pistone sono disponibili da un minimo di 200 litri ora fino a 1.200 litri ora.

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.

TR

Dondurma makinalari üretimi, 1927'de ilk olarak yatay dondurucu üretimi gerçekleştirildiginden beri bizim ana isimiz haline gelmistir. Bu andan itibaren zanaatci elinden çikmis dondurma dunyasi ile baglantili gelenegimizi büyük endüstri talebini kar silamak için artan teknoloji ihtiyaci ile birlestirmek bizim amacimiz olmustur.

Bu noktada iki farkli üretim hattı dogmus ve bunlar, piyasanın tüm ihtiyacini kar silayacak nitelikte olmustur.

İlk hatta lob pompasında bir giriş ve çıkış mevcuttur. PLC li ve PLC' siz iki versiyonu da mevcuttur. Bu hat dondurma yapısı kalitesi ve ürün stabilitesi açısından en iyisini elde etmek için tasarlanmıştır.

İkinci hatta piston pompaları ile görev almaktadır. PLC veya PLC'siz olarak mevcuttur. Hat, yatırımı azaltmak, bakımı kolaylastırmak, istikrari ve basitligi devam ettirmek için tasarlanmıştır.

Lob pompalı dondurucular minimum 400 l/saat ve maximum 3000 l/saat arasında mevcuttur.

Piston pompalı dondurucular minimum 200 l/saat ve maximum 1200 l/saat arasında mevcuttur.

# Modelli Freezmat.....

Models freezmat  
Modeller freezmat

## Freezmat Freon R 404A-R 507A

### Pompa a pistoni

Piston pump  
Pistonlu pompa

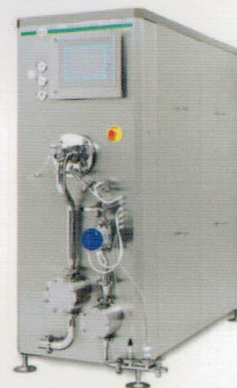
| Elettro meccanico | PLC        |
|-------------------|------------|
| 2 AC1             | KEL 2 AC1  |
| 4 AC1             | KEL 4 AC1  |
| 7 AC1             | KEL 7 AC1  |
| 14 AC1            | KEL 14 AC1 |



### Pompa a lobi

Lobe pump  
Lob pompa

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

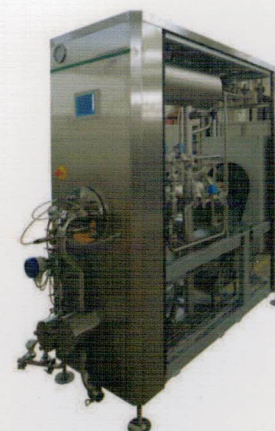


## Freezmat NH<sub>3</sub> / CO<sub>2</sub>

### Pompa a lobi

Lobe pump  
Lob pompa

| Elettro meccanico | PLC                    |
|-------------------|------------------------|
| KSN 7             | PLC 7 NH <sub>3</sub>  |
| KSN 15            | PLC 15 NH <sub>3</sub> |
| KSN 20            | PLC 20 NH <sub>3</sub> |
| KSN 30            | PLC 30 NH <sub>3</sub> |



# Agitatori a doppio percorso

Dual path agitators  
Çift yol karıştırıcılar

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.

TR

Catta 27 Freezmat çırpıcı. Yüksek verimli bu çırpıcı birinci kalite dondurma üretir. Santrifujlu kirbaclamalı çırpıcı dondurma varili içinde dondurmaya iki farklı yola yönelmesi için zorlar.

IT

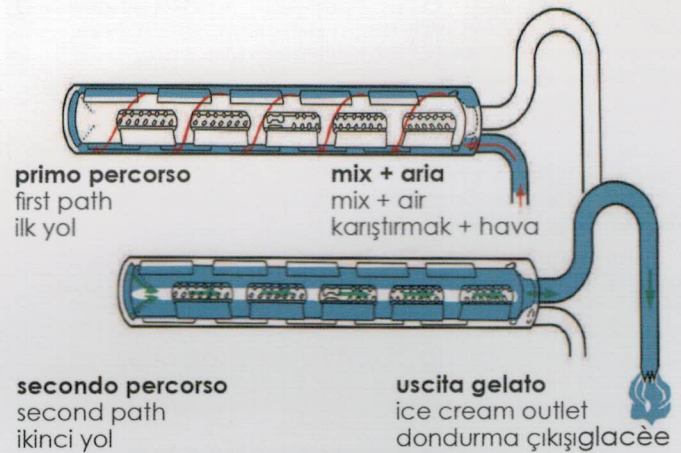
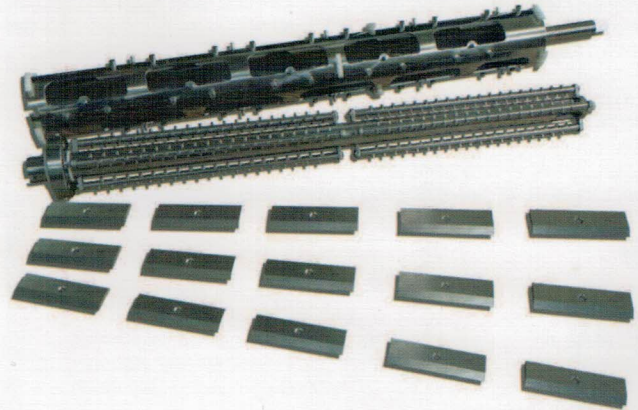
Schema del doppio percorso forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27

EN

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

TR

Sema del doppio percorso Forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27



# Pompe a lobi

Lobe pump  
Lob pompa

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.

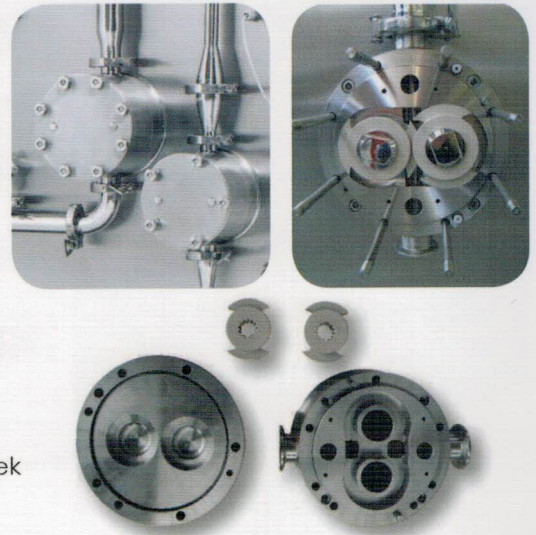
TR

Catta 27 lob pompaları üretim ve bakım açısından freezmat'ımıza yüksek performans güvencesi sağlar.

Küçük katı parçalı karışımlarla çalışabilirler.

Çıkış kapasite verisi, ekstrüzyon ve doldurma sürecini basitleştirmek için son derece güvenilirdir.

Ayrıca pompalarımız hızlı ve anında bakım için entegre edilmiş ve patentli CIP sistemine sahiptir.



# Modelli Freezmat.....

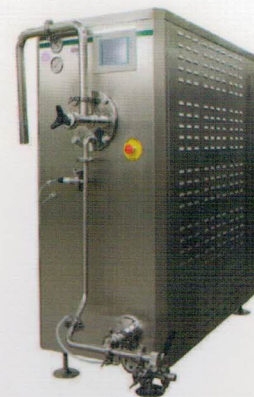
Models freezmat  
Modeller freezmat

## Freezmat Freon R 404A-R 507A

### Pompa a pistoni

Piston pump  
Pistonlu pompa

| 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  
Lob pompa

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

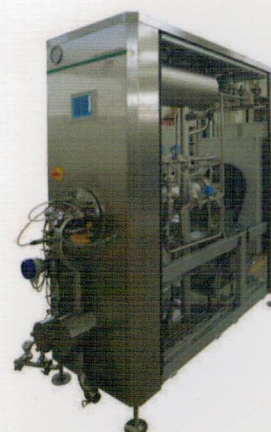


## Freezmat NH<sub>3</sub> / CO<sub>2</sub>

### Pompa a lobi

Lobe pump  
Lob pompa

| Elettro meccanico | PLC                    |
|-------------------|------------------------|
| KSN 7             | PLC 7 NH <sub>3</sub>  |
| KSN 15            | PLC 15 NH <sub>3</sub> |
| KSN 20            | PLC 20 NH <sub>3</sub> |
| KSN 30            | PLC 30 NH <sub>3</sub> |



## Agitatori a doppio percorso

Dual path agitators  
Çift yol karıştırıcılar

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.

TR

Catta 27 Freezmat çırpıcı. Yüksek verimli bu çırpıcı birinci kalite dondurma üretir. Santrifüjlu kirbaclamalı çırpıcı dondurma varili içinde dondurmaya iki farklı yola yönelmesi için zorlar.

IT

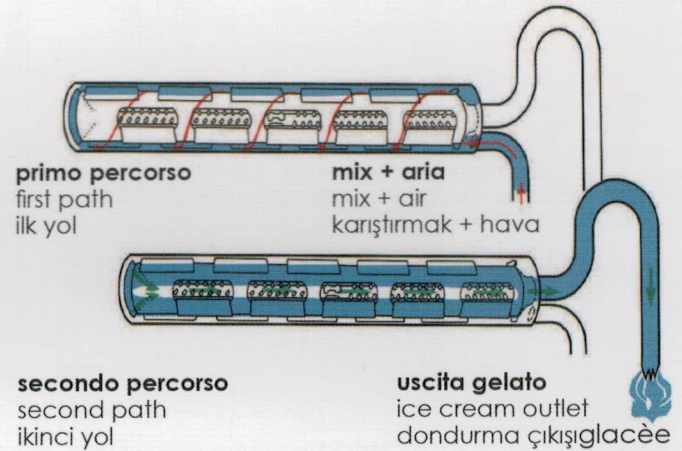
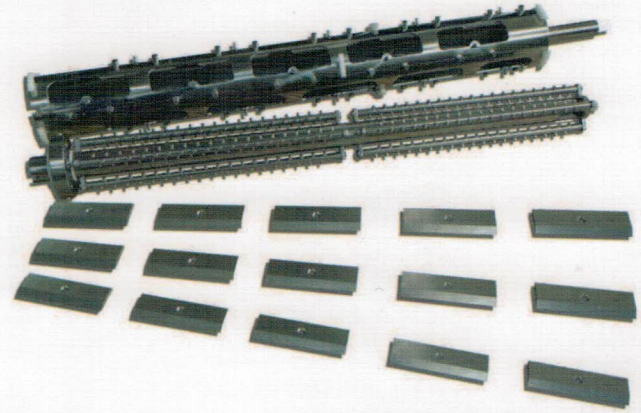
Schema del doppio percorso forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27

EN

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

TR

Sema del doppio percorso Forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27



## Pompe a lobi

Lobe pump  
Lob pompa

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.

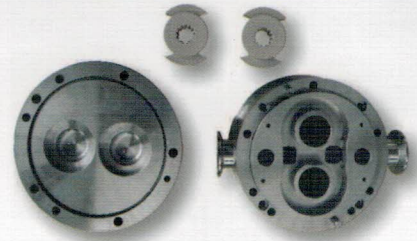
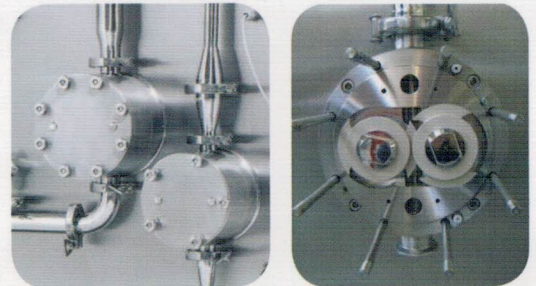
TR

Catta 27 lob pompaları üretim ve bakım açısından freezmat'ımıza yüksek performans güvencesi sağlar.

Küçük katı parçalı karışımlarla çalışabilirler.

Çıkış kapasite verisi, ekstrüzyon ve doldurma sürecini basitleştirmek için son derece güvenilirdir.

Ayrıca pompalarımız hızlı ve anında bakım için entegre edilmiş ve patentli CIP sistemine sahiptir.



# Freezmat pompa a pistonu.....

Freezmat piston pump  
Freezmat pistonlu pompa

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 pistonu 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

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

TR

Freezmat: Endüstriyel dondurmalar için Catta 27 sürekli dondurucular, model AC 1 ve KEL AC1.

**FREEZMAT AC1**: kati parçaları (meyve taneleri) silindirlere aktarmak için uygun olan, dahili dondurucu birimi (R 507 A) ve piston pompaları ile sürekli endüstriyel dondurma üretimi yapar. Bir veya iki silindirli çeşitleri mevcuttur.

**FREEZMAT KEL AC1**: üretim sürecini kontrol eden ve arayuzu yöneten micro işlemcilerle donatıldıklarından diğer AC 1 modellerinden farklıdır.

asğıdakiler için dijital ekrana sahiptir

- saatlik dondurma çıktı verisi
- vizkozite
- hacim artışı
- çesitli reçeteleri kaydetme

Sogutucu gaz, ürün ile direk temasta olan malzemeler ve yapım özellikleri en zorlu standartlara uygundur.



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

Pump regulator and freezing barrel ice cream pressure control.

Pompa regulatoru ve dondurucu varil dondurma basıncı kontrolü.

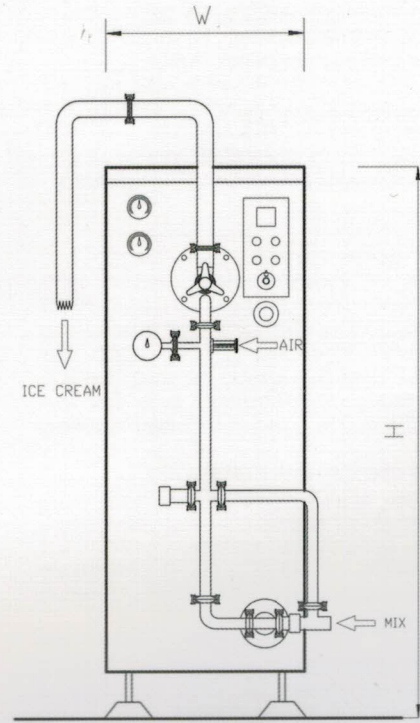
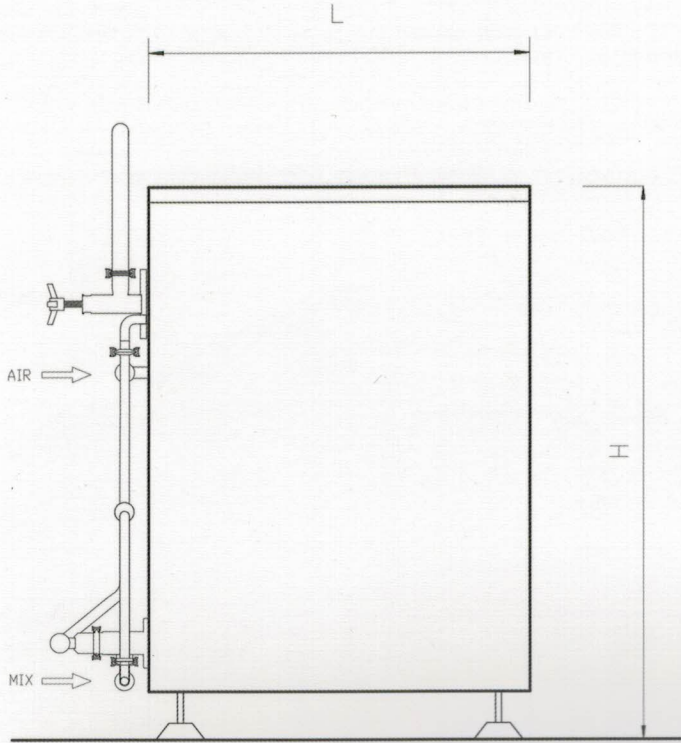




# Dati tecnici Freezmat pompa piston

Technical specification piston pump

Teknik özellikler freezmat pistonlu pompa



| Modello<br>Model<br>Modèle  |              |              | 2 AC1<br>KEL 2 AC1         | 4 AC1<br>KEL 4 AC1 | 7 AC1<br>KEL 7 AC1 | 14 AC1<br>KEL 14 AC1 |
|---|--------------|--------------|----------------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| Produzione oraria di gelato regolabile<br>Adjustable hourly output of ice cream<br>Dondurma Ayarlanabilir saatlik çıkış |              | l/h          | 100/200                    | 200/400            | 300/600            | 600/1200             |
| Potenza agitatore<br>Motor-beater electric power<br>Motor çirpici elektrik  |              | kW           | 3                          | 5,5                | 7,5                | 11                   |
| Potenza compressore<br>Compressor electric power<br>Kompresör elektrik  |              | kW           | 4                          | 5,5                | 11                 | 22,4                 |
| Potenza pompa alimentazione<br>Feeding pump electric power<br>Besleme pompası elektrik                                  |              | kW           | 0,75                       | 0,75               | 0,75               | 0,75                 |
| Condensazione<br>Condensation<br>Yağunlaşma   |              |              | Acqua / Water / Eau        |                    |                    |                      |
| Fluido frigorifero<br>Refrigerating fluid<br>Soğutucu akışkan   |              |              | R 404A - R 507A            |                    |                    |                      |
| Caratteristiche elettriche<br>Electrical supply<br>Elektrik besleme   |              |              | 400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz |                    |                    |                      |
| Largezza  | Whidth       | Whidth       | 650                        | 650                | 650                | 750                  |
| Profondità  | Depth        | Derinlik     | 1200                       | 1600               | 1600               | 1850                 |
| Altezza   | Height       | Yükseklik    | 1450                       | 1450               | 1450               | 2000                 |
| Peso netto  | Net weight   | Net ağırlığı |                            |                    |                    |                      |
| Peso lordo  | Gross weight | Brüt ağırlık |                            |                    |                    |                      |

(\*)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.

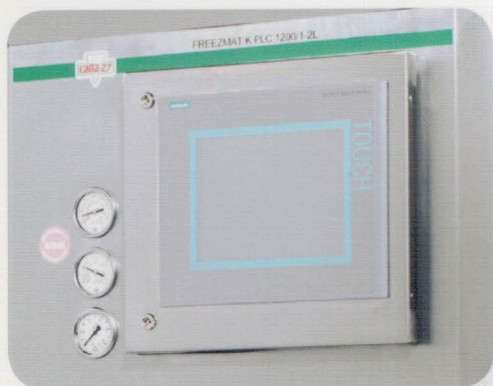
TR

Freezmat lob pompasi dahili dondurucu birimi ve patentli iki lob pompasi ile sürekli endüstriyel dondurma üretimi yapar, birinci pompa dondurma variline karisimi (meyve parçacıkları dahil olmak üzere katı ürünleri) ve steril havayı transfer eder, ikincisi yapısını bozmadan dondurmaya transfer eder,

Tüm pompalar otomatik temizlemelidir (CIP).

Bu modeller (PLC), PLC sistemi ve ürün parametreleri, asiri çalıştırma, viskozite özelliklerini içeren 99 adet farklı reçetenin otomatik olarak kurulumunu sağlayan kontrol paneli ile donatıldığından yarı-otomatik modellerden (KSR) farklıdır.

Butun modeller, steril hava beslemesini kontrol eden ve dondurmanın hacim artisini sürekli temin eden gelişmiş elektronik donanima sahiptir.



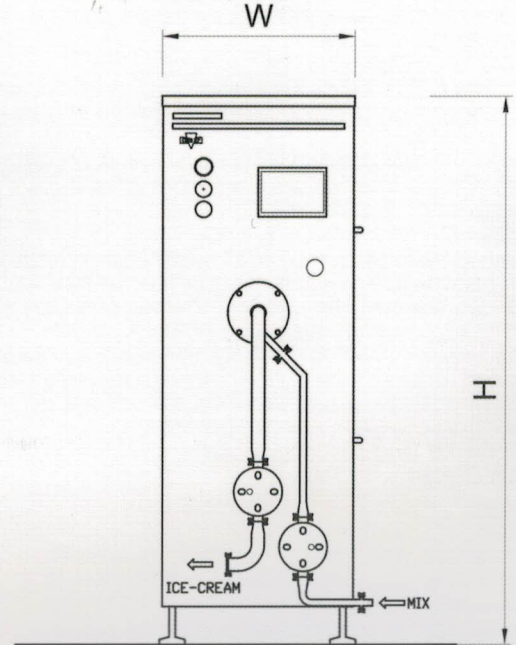
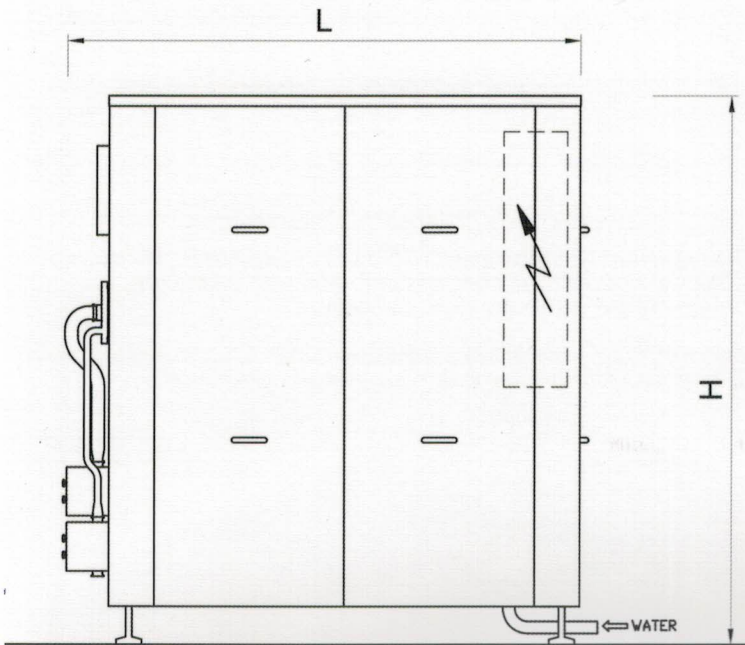
Pannello comandi PLC.  
Control panel PLC.  
Kontrol Paneli PLC.



# Dati tecnici Freezmat pompa lobi

Technical specification lobe pump

Teknik özellikler lob pompa



| Modello<br>Model<br>Modèle  |              | SR 2<br>PLC 2              | SR 4<br>PLC 4 | SR 7<br>PLC 7 | SR 14<br>PLC 14 | SR 20<br>PLC 20 |
|---|--------------|----------------------------|---------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Produzione oraria di gelato regolabile<br>Adjustable hourly output of ice cream<br>Dondurma ayarlanabilir saatlik çıkış | l/h          | 100/200                    | 200/400       | 350/700       | 700/1400        | 900/1800        |
| Potenza agitatore<br>Motor-beater electric power<br>Motor çirpıcı elektrik  | kW           | 3                          | 5,5           | 7,5           | 11              | 15              |
| Potenza compressore<br>Compressor electric power<br>Kompresör elektrik  | kW           | 4                          | 5,5           | 11,2          | 22,4            | 30              |
| Potenza pompa alimentazione<br>Feeding pump electric power<br>Besleme pompası elektrik                                  | kW           | 0,75                       | 0,75          | 0,75          | 0,75            | 0,75            |
| Condensazione<br>Condensation<br>Yoğunlaşma   |              | Acqua / Water / Eau        |               |               |                 |                 |
| Fluido frigorifero<br>Refrigerating fluid<br>Soğutucu akışkan   |              | R 404A - R 507A            |               |               |                 |                 |
| Caratteristiche elettriche<br>Electrical supply<br>Elektrik besleme   |              | 400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz |               |               |                 |                 |
| Largezza  | Whidth       | Whidth                     |               |               |                 |                 |
| Profondità  | Depth        | Derinlik                   | mm            | 650           | 750             | 750             |
| Altezza   | Height       | Yükseklik                  |               | 1200          | 1800            | 1800            |
|   |              |                            |               | 1450          | 1800            | 1800            |
| Peso netto  | Net weight   | Net ağırlığı               |               |               |                 |                 |
| Peso lordo  | Gross weight | Brüt ağırlık               | Kg            |               |                 |                 |

(\*)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 NH<sub>3</sub> .....

Freezmat lobe pump NH<sub>3</sub>  
Freezmat lob pompa NH<sub>3</sub>

IT

Pompa a lobi Ammoniaca NH<sub>3</sub> Freezmat sono produttori continui di gelato industriale per stabilimenti dotati di sistema centralizzato ad ammoniaca NH<sub>3</sub>, 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 NH<sub>3</sub> Freezmat are continuous producers of industrial ice cream for factory provided with ammonia NH<sub>3</sub> 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.

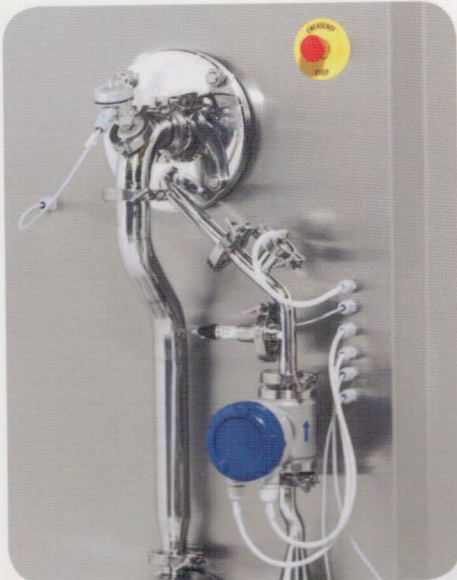
TR

Amonyak lob pompali NH<sub>3</sub> Freezmat, patentli iki lob pompasi olup, amonyak NH<sub>3</sub> merkezli sistem ile donatilmis fabrikalar icin surekli endüstriyel dondurma uretimi yapar. İlk pompa karisimi (kati parcaciklar dahil) ve steril havayi krema bolumune aktarir. Ikincisi yapisini bozmadan dondurmaya aktarir.

Tum pompalar otomatik temizlemelidir (CIP).

Bu modeller (PLC), PLC sistemi ve urun parametreleri, asiri çalistirma, vizkozite ozelliklerini içeren 99 adet farklı reçetenin otomatik olarak kurulumunu saglayan kontrol paneli ile donatildigindan yari-otomatik modellerden (KSR) farklıdır.

Butun modeller, steril hava beslemesini kontrol eden ve dondurmanın hacim artisini surekli temin eden gelismis elektronik donanima sahiptir



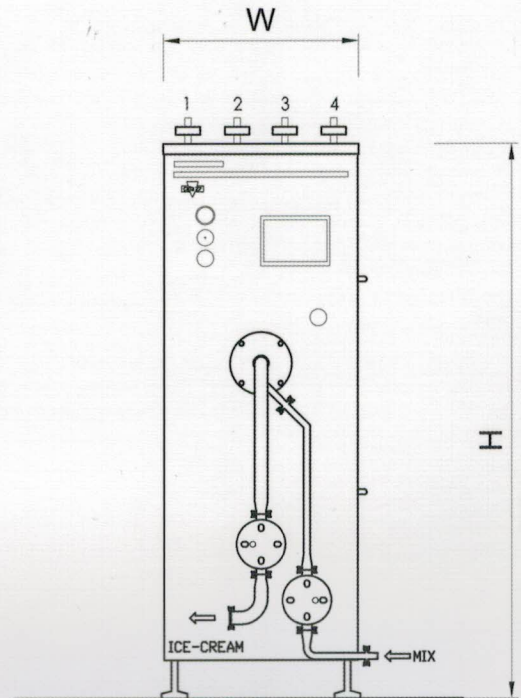
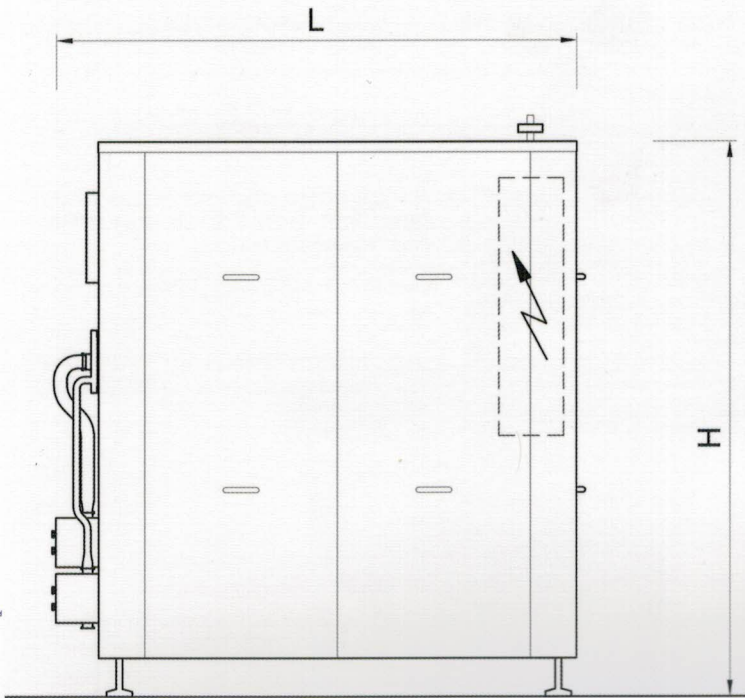
Flussimetro elettronico.  
Electronic flowmeter.  
Elektronik debimetre.



# Dati tecnici Freezmat pompa lobi NH<sub>3</sub>

Technical specification lobe pump NH<sub>3</sub>

Teknik özellikler lob pompa NH<sub>3</sub>



| Modello<br>Model<br>Modèle  |              |                |    | KSN 7<br>PLC 7 NH <sub>3</sub> | KSN 15<br>PLC 15 NH <sub>3</sub> | KSN 20<br>PLC 20 NH <sub>3</sub> | KSN 30<br>PLC 30 NH <sub>3</sub> |           |
|---|--------------|----------------|----|--------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|----------------------------------|-----------|
| Produzione oraria di gelato regolabile<br>Adjustable hourly output of ice cream<br>Dondurma ayarlanabilir saatlik çıkış |              |                |    | l/h                            | 375/750                          | 750/1500                         | 1000/2000                        | 1500/3000 |
| Potenza agitatore<br>Motor-beater electric power<br>Motor çirpıcı elektrik  |              |                |    | kW                             | 5,5                              | 11,2                             | 15                               | 22        |
| Potenza compressore<br>Compressor electric power<br>Kompresör elektrik  |              |                |    | kW                             |                                  |                                  |                                  |           |
| Potenza pompa alimentazione<br>Feeding pump electric power<br>Besleme pompası elektrik                                  |              |                |    | kW                             | 0,75                             | 0,75                             | 0,75                             | 0,75      |
| Capacità refrigerante<br>Refrigerant capacity<br>Soğutucu kapasitesi  |              |                |    | Kcal/h                         | 21000                            | 42000                            | 56000                            | 84000     |
| Fluido frigorifero<br>Refrigerating fluid<br>Fluide frigorigène   |              |                |    |                                | NH <sub>3</sub>                  |                                  |                                  |           |
| Alimentazione   | Feeding      | Besleme        | 1  | 1/2"                           | 1/2"                             | 1/2"                             | 1/2"                             |           |
| Valvola di sicurezza  | Safety valve | Emniyet supabı | 2  | 1/2"                           | 1/2"                             | 1/2"                             | 1/2"                             |           |
| Gas caldo   | Hot gas      | Sıcak gaz      | 3  | 1/2"                           | 1/2"                             | 1/2"                             | 1/2"                             |           |
| Aspirazione   | Suction      | Emme           | 4  | 1"1/2                          | 2"                               | 2"                               | 2"1/2                            |           |
| Caratteristiche elettriche<br>Electrical supply<br>Electrical kaynağı   |              |                |    |                                | 400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz       |                                  |                                  |           |
| Largezza  | Whidth       | Whidth         | mm | 750                            | 750                              | 800                              | 1150                             |           |
| Profondità  | Depth        | Derinlik       |    | 1500                           | 1900                             | 2400                             | 2600                             |           |
| Altezza   | Height       | Yükseklik      |    | 2000                           | 2050                             | 2050                             | 2200                             |           |
| Peso netto  | Net weight   | Net ağırlığı   | Kg | 835                            | 1150                             | 1400                             | 1900                             |           |
| Peso lordo  | Gross weight | Brüt ağırlık   |    | 990                            | 1350                             | 1600                             | 2200                             |           |

(\*)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  
Malzemeler

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.

TR

Multifruit ve Multiripple modelleri sayesinde, Catta 27 mikserleri ve konvertorleri dondurma karistirmek için olan tüm ürün gamlarını içermektedir. Bu suretle, hem sıvı hem de katı içerikli her olası kombinasyonu sağlamak mümkündür; dondurucularımız ile birlikte kusursuz çalışan bu makineler sayesinde kusursuz ürün elde edilir.

| Modello<br>Model<br>Modèle                                 |              |              | MULTIFRUIT C 200 | MULTIFRUIT K 40 | MULTIRIPPLE K 30 | LIQUID FILLER KAC 30 |
|--|--------------|--------------|------------------|-----------------|------------------|----------------------|
| Produzione oraria<br>Hourly production<br>Saatlik üretim   |              |              | Kg/h             | 10 - 80         | 5 - 40           | 5 - 40               |
| Capacità tramoggia<br>Hopper capacity<br>Hopper kapasitesi |              |              | l                | 25              | 50               | 32                   |
| Potenza totale<br>Total power<br>Toplam güç                |              |              | kW               | 2.2             | 0.65             | 0.33                 |
| Largezza   | Whidth       | Whidth       | mm               | 670             | 1420             | 1130                 |
| Profondità   | Depth        | Derinlik     |                  | 890             | 680              | 420                  |
| Altezza  | Height       | Yükseklik    |                  | 1500            | 1615             | 990                  |
| Peso netto   | Net weight   | Net ağırlığı | Kg               | 300             | 185              | 47                   |
| Peso lordo   | Gross weight | Brüt ağırlık |                  | 315             | 275              | 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.

TR

Üretim, 1+/- 1.1 özgül ağırlıklı ürünü ifade etmektedir ve yukarıda listelenenler haricinde olası saatlik üretilmektedir.

# Multifruit C 200 inclusioni solide

Multifruit C 200 solid inclusions  
Multifruit C 200 Katı inklüzyonlar



Pinoli - Pine nuts - çam fıstığı



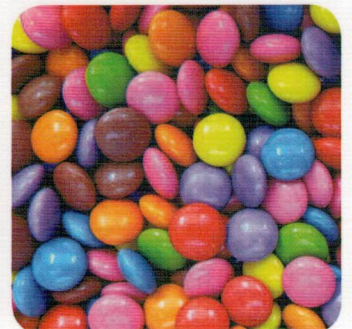
Mandorle - Almonds - Badem



Pistacchi - Pistachios - Antep fıstığı



Caffè - Coffee - Caffè



Caramelle - Candy - şeker



# Kac 30 inclusioni liquide.....

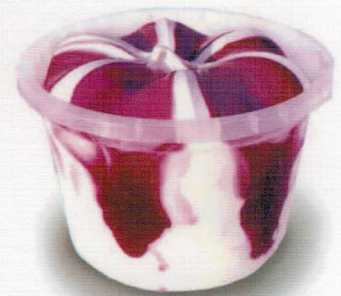
Kac 30 liquid inclusions  
Kac 30 sıvı kapanımlar



**Variegato caramello**  
Variegated caramel  
Alacalı karamel



**Variegato cioccolato**  
Variegated chocolate  
Aacalı ıkolata



**Variegato amarena**  
Variegated black cherry  
Alacalı siyah kiraz





## Our Range of Products Include:

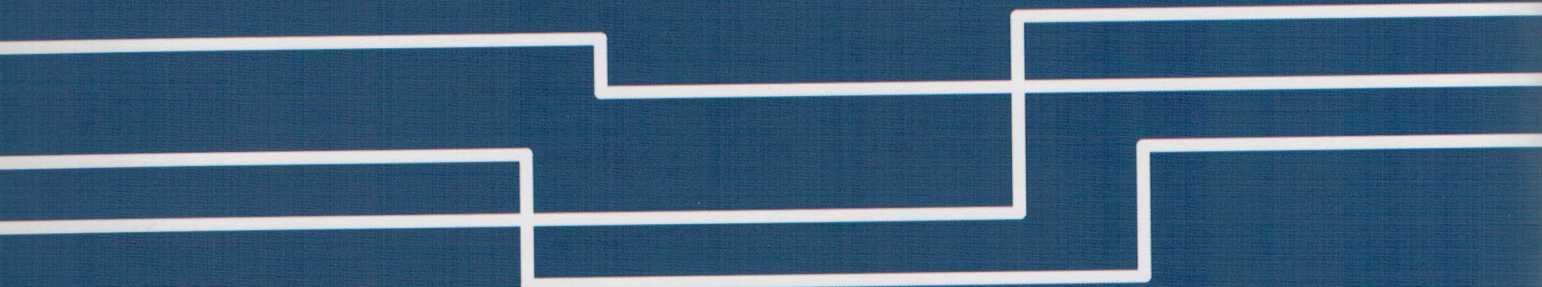
Mix treating Plants  
Freezers  
Automatic Filling Machines  
Automatic Stick Machines  
Hardening Tunnels  
Extrusion Tunnels  
Semi-Industrial Equipments  
Accessories

## Find Us

General: 051/6721511 - [info@catta27.com](mailto:info@catta27.com)  
Sales: 051/6721548 - [sales.dpt@catta27.com](mailto: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 deserves the right to modify, without notes, all parts deemed necessary.



*Your ice cream our passion*



[www.catta27.com](http://www.catta27.com)