

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

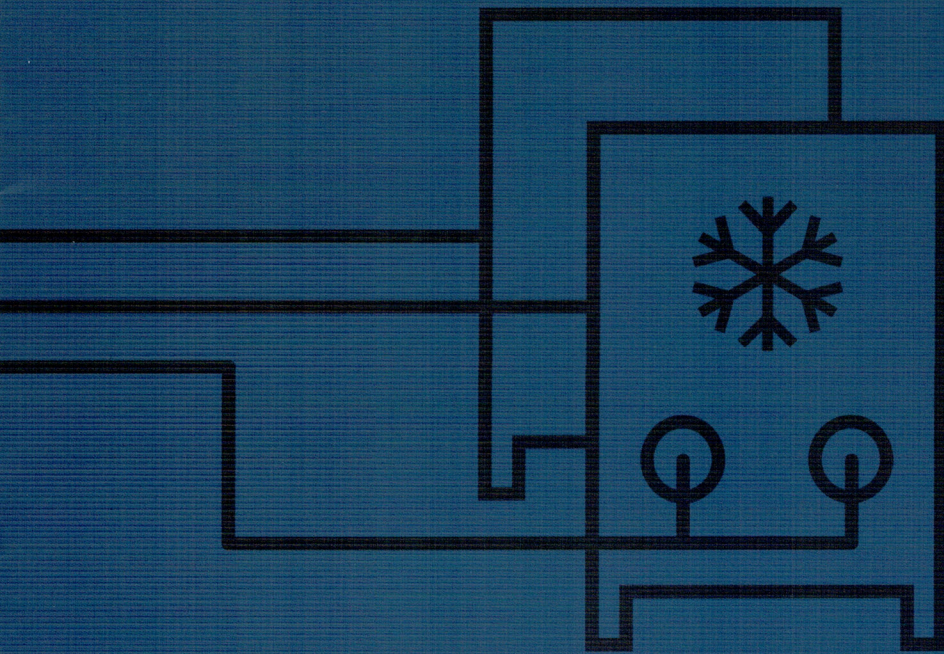
After years of worldwide success, acquisitions and technology research, Catta 27 shows up like a new company that backing up on its heritage, constantly renew itself always maintaining the spirit of innovation that have countersigned itself over the years.

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 makinaları üretimi, 1927'de ilk olarak yatay dondurucu üretimi gerçekleştirildiğinden beri bizim ana isimiz haline gelmiştir. Bu andan itibaren zanaatçı elinden çıkmış dondurma dünyası ile bağlantılı gelenegimizi büyük endüstri talebini karşılamak için artan teknoloji ihtiyacı ile birleştirmek bizim amacımız olmuştur.

Bu noktada iki farklı üretim hattı doğmuş ve bunlar, piyasanın tüm ihtiyacını karşılayacak nitelikte olmuştur.

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 kolaylaştırmak, istikrarı ve basitliği 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

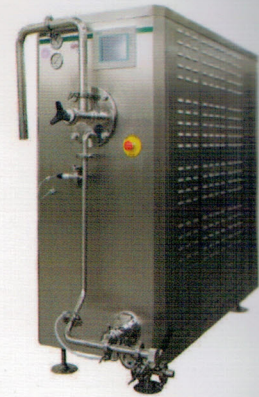
Modeller freezmat

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

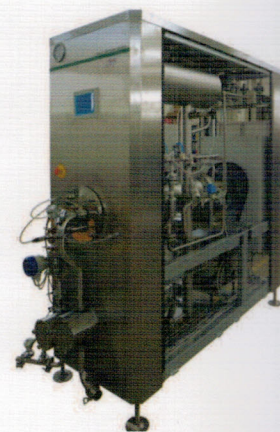


Freezmat NH₃ / CO₂

Pompa a lobi

Lobe pump
Lob pompa

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
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 cirpici. Yüksek verimli bu cirpici birinci kalite dondurma üretir. Santrifujlu kirbaclamalı cirpici dondurma varili içinde dondurmaya iki farklı yola yönelmesi için zorlar.

IT

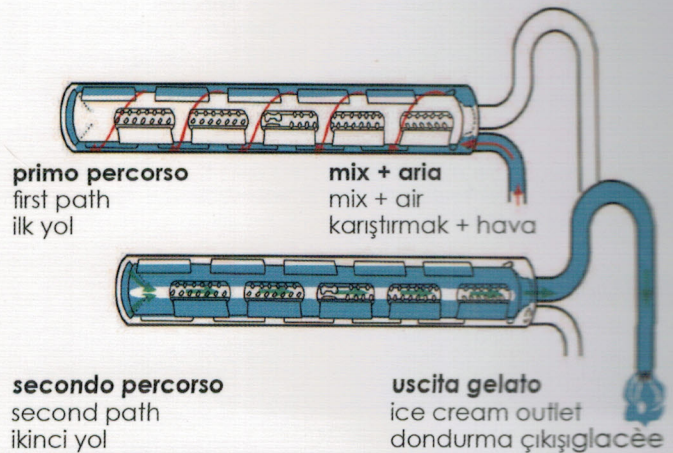
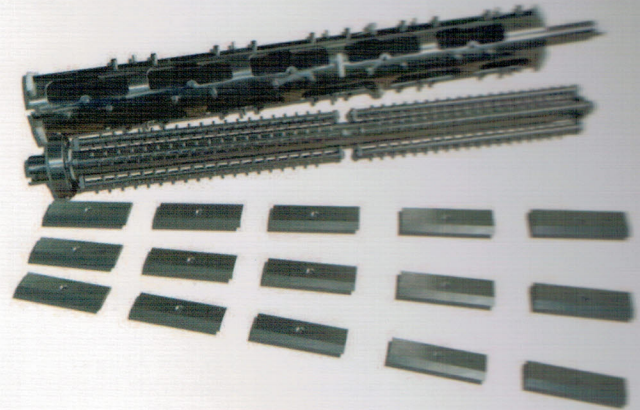
Schema del doppio percorso forzato nell'agitatore Freezmat Catta 27

EN

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

TR

Şema 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.

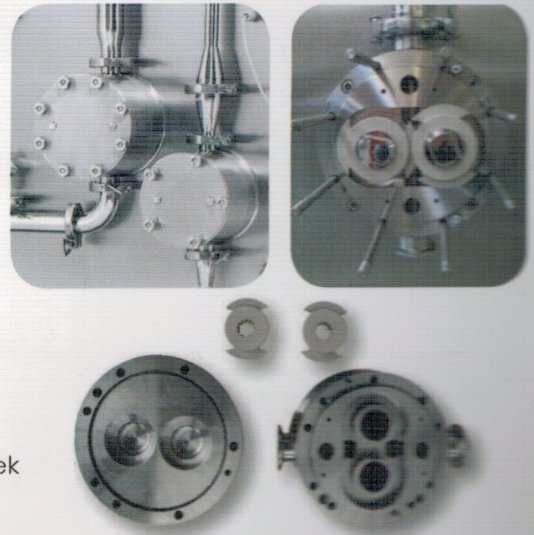
TR

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

Küçük katı parçaları 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 pistoni.....

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 pistoni 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.

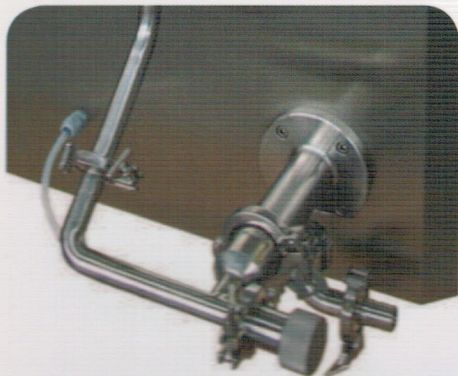
FREEZMAT AC1: kati parçaları (meyve taneleri) silindirlere aktarmak için uygun olan, dahili dondurucu birimi (R 507 A) ve piston pompaları ile sürekli endüstriyel dondurma üretimi yapar. Bir veya iki silindirli çeşitleri mevcuttur.

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
- cesitli receteleri kaydetme

Sogutucu gaz, urun 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.

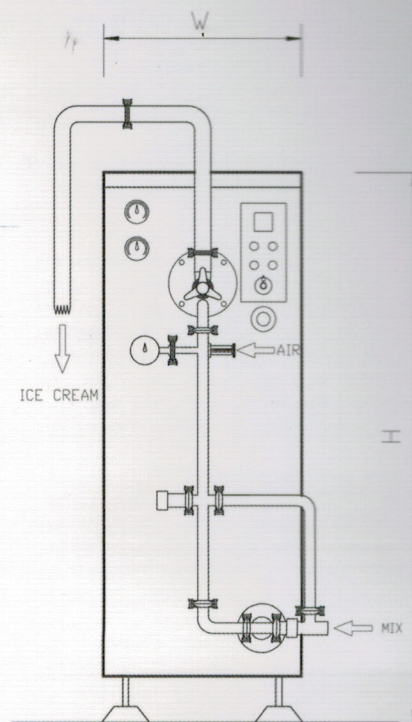
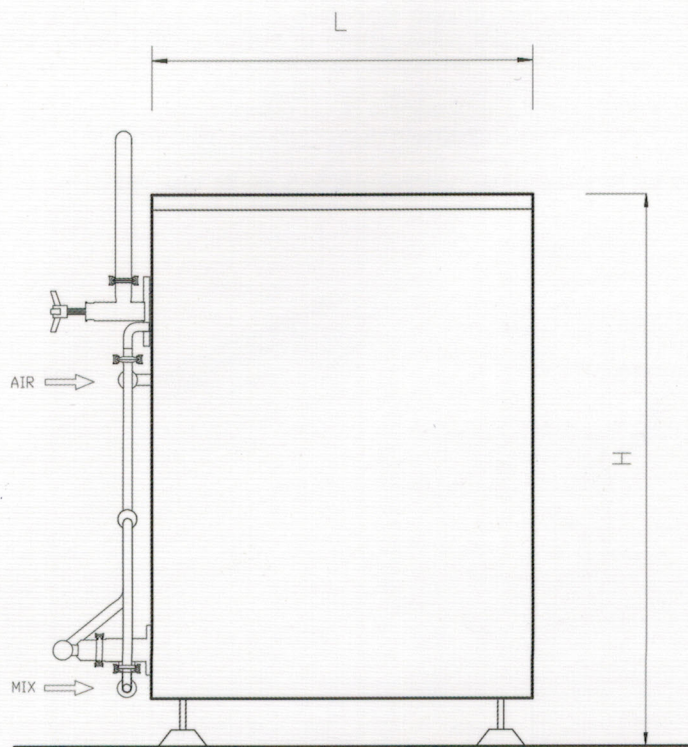
Pompa regulatoru ve dondurucu varil dondurma basıncı kontrolü.



Dati tecnici Freezmat pompa pistonni

Technical specification piston pump

Teknik özellikler freezmat pistonlu pompa



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 Dondurma Ayarlanabilir saatlik çıkış			l/h	100/200	200/400	300/600	600/1200
Potenza agitatore Motor-beater electric power Motor çirpici elektrik			kW	3	5,5	7,5	11
Potenza compressore Compressor electric power Kompresör elektrik			kW	4	5,5	11	22,4
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Besleme pompası elektrik			kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Condensazione Condensation Yoğunlaşma			Acqua / Water / Eau				
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Soğutucu akışkan			R 404A - R 507A				
Caratteristiche elettriche Electrical supply Elektrik besleme			400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz				
Largezza	Whidth	Whidth	mm	650	650	650	750
Profondità	Depth	Derinlik	mm	1200	1600	1600	1850
Altezza	Height	Yükseklik	mm	1450	1450	1450	2000
Peso netto	Net weight	Net ağırlığı	Kg				
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

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.

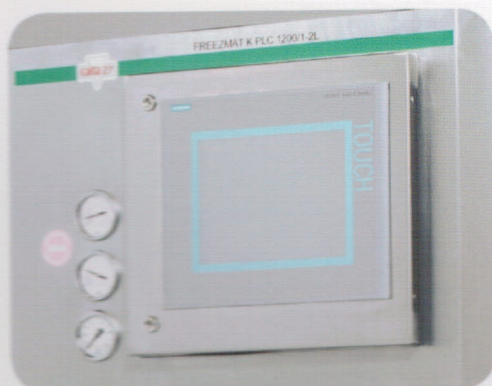
All models are equipped with an advanced electronic system controlling the supply of sterile air and assuring a constant overrun of ice cream.

TR

Freezmat lob pompası dahili dondurucu birimi ve patentli iki lob pompası ile sürekli endüstriyel dondurma üretimi yapar, birinci pompa dondurma variline karışımı (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 artısını sürekli temin eden gelişmiş elektronik donanımına sahiptir.



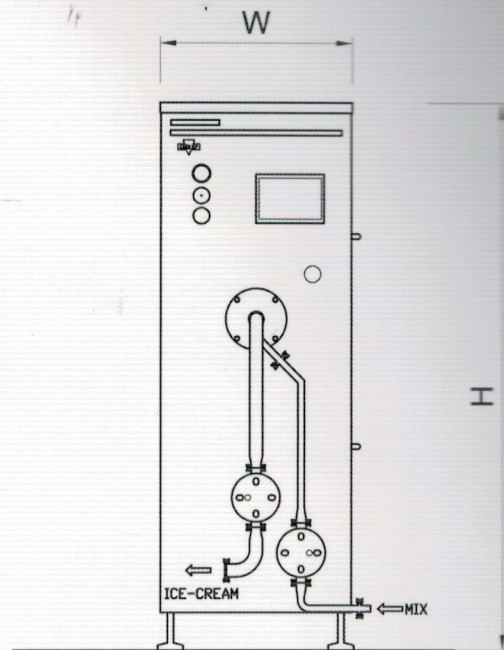
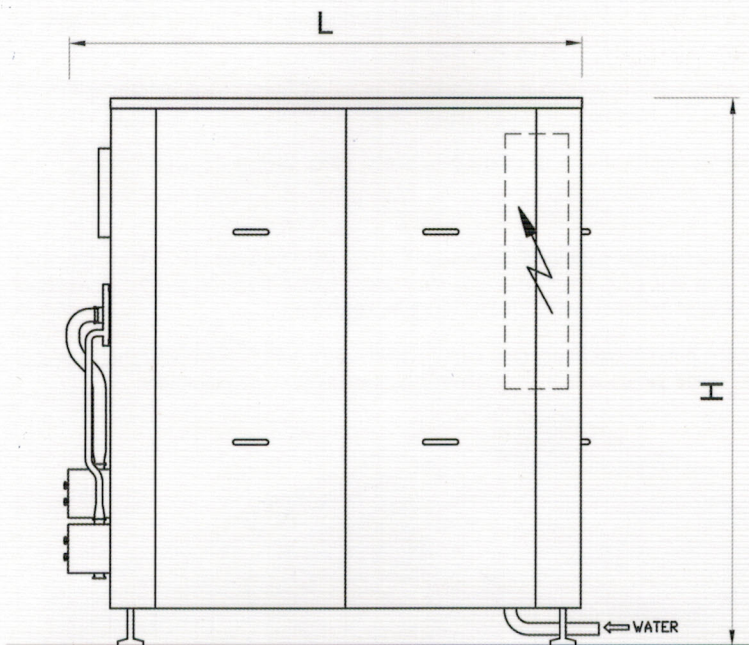
Pannello comandi PLC.
Control panel PLC.
Kontrol Paneli PLC.



Dati tecnici Freezmat pompa lobi

Technical specification lobe pump

Teknik özellikler lobe pompa



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 Dondurma ayarlanabilir saatlik çıkış			l/h	100/200	200/400	350/700	700/1400	900/1800
Potenza agitatore Motor-beater electric power Motor çirpici elektrik			kW	3	5,5	7,5	11	15
Potenza compressore Compressor electric power Kompresör elektrik			kW	4	5,5	11,2	22,4	30
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Besleme pompası elektrik			kW	0,75	0,75	0,75	0,75	0,75
Condensazione Condensation Yoğunlaşma				Acqua / Water / Eau				
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Soğutucu akışkan				R 404A - R 507A				
Caratteristiche elettriche Electrical supply Elektrik besleme				400V/3/50Hz - 200V/3/60 Hz				
Larghezza	Whidth	Whidth		650	750	750	750	750
Profondità	Depth	Derinlik	mm	1200	1800	1800	2150	2450
Altezza	Height	Yükseklik		1450	1800	1800	2100	2100
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 NH₃

Freezmat lobe pump NH₃
Freezmat lob pompa NH₃

IT

Pompa a lobi Ammoniaca NH₃ Freezmat sono produttori continui di gelato industriale per stabilimenti dotati di sistema centralizzato ad ammoniaca 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 sterile 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 NH₃ Freezmat, patentli iki lob pompasi olup, amonyak NH₃ 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.

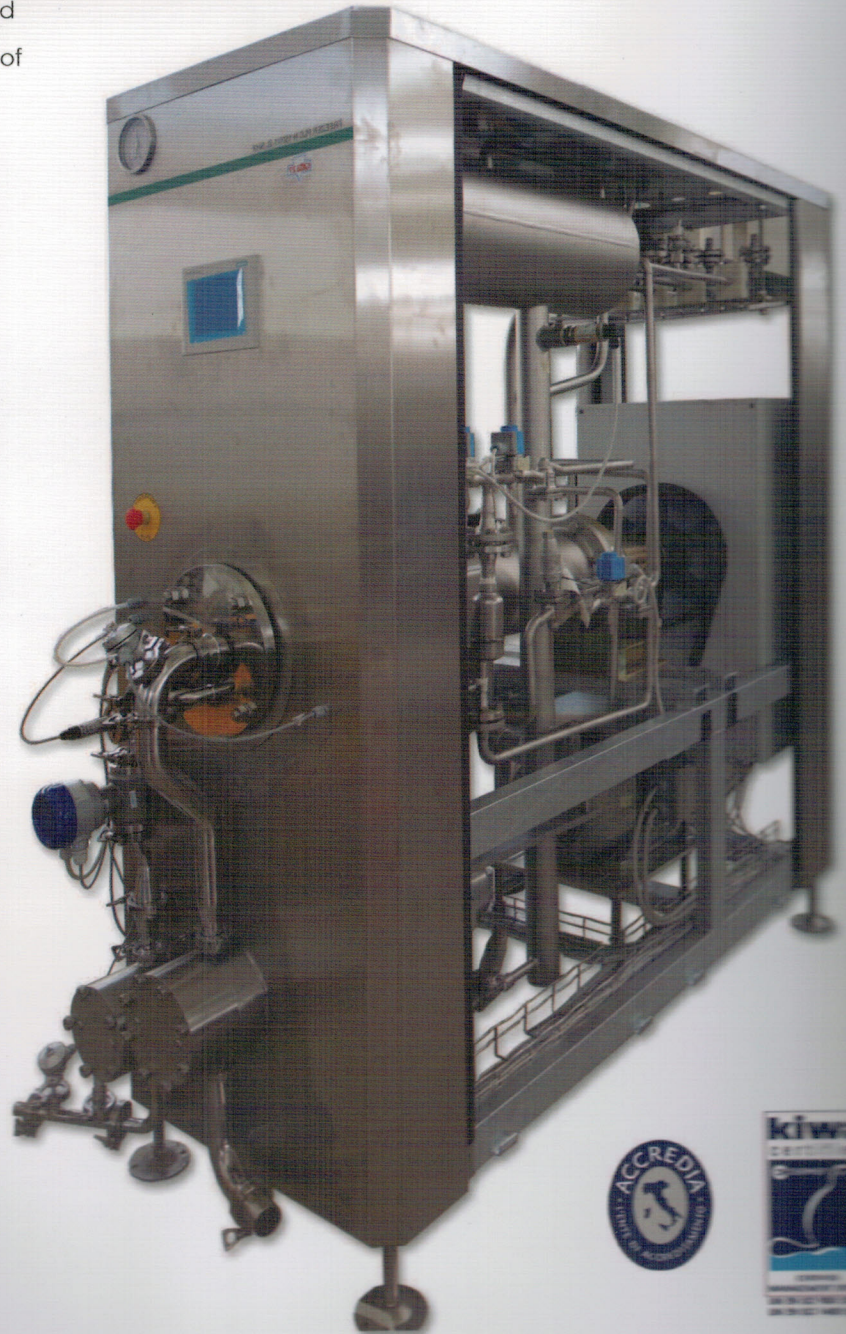
Tum pompalar otomatik temizlemelidir (CIP).

Bu modeller (PLC), PLC sistemi ve urun parametreleri, asiri calistirma, vizkozite ozelliklerini iceren 99 adet farkli recetenin otomatik olarak kurulumunu saglayan kontrol paneli ile donatildigindan yari-otomatik modellerden (KSR) farklidir.

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



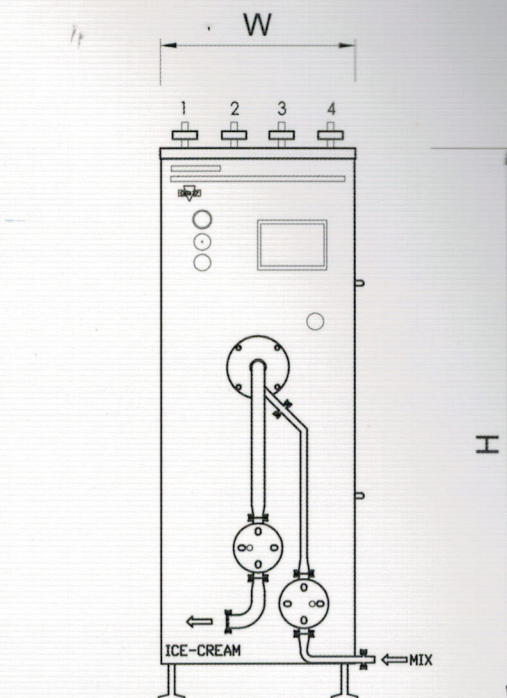
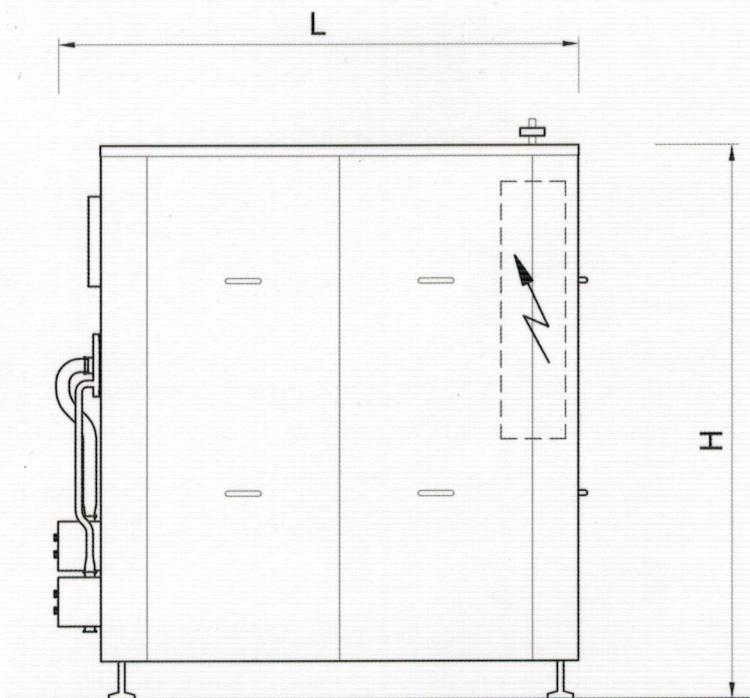
Flussimetro elettronico.
Electronic flowmeter.
Elektronik debimetre.



Dati tecnici Freezmat pompa lobi NH₃

Technical specification lobe pump NH₃

Teknik özellikler lob pompa 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 Dondurma ayarlanabilir saatlik çıkış				l/h	375/750	750/1500	1000/2000	1500/3000
Potenza agitatore Motor-beater electric power Motor çirpici elektrik				kW	5,5	11,2	15	22
Potenza compressore Compressor electric power Kompresör elektrik				kW				
Potenza pompa alimentazione Feeding pump electric power Besleme pompası elektrik				kW	0,75	0,75	0,75	0,75
Capacità refrigerante Refrigerant capacity Soğutucu kapasitesi				kcal/h	21000	42000	56000	84000
Fluido frigorifero Refrigerating fluid Fluide frigorigène					NH ₃			
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 Electrical supply 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 Model Modèle			MULTIFRUIT C 200	MULTIFRUIT K 40	MULTIRIPPLE K 30	LIQUID FILLER KAC
Produzione oraria Hourly production Saatlik üretim			Kg/h	10 - 80	5 - 40	5 - 40
Capacità tramoggia Hopper capacity Hopper kapasitesi			l	25	50	32
Potenza totale Total power 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 üretimdir.

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

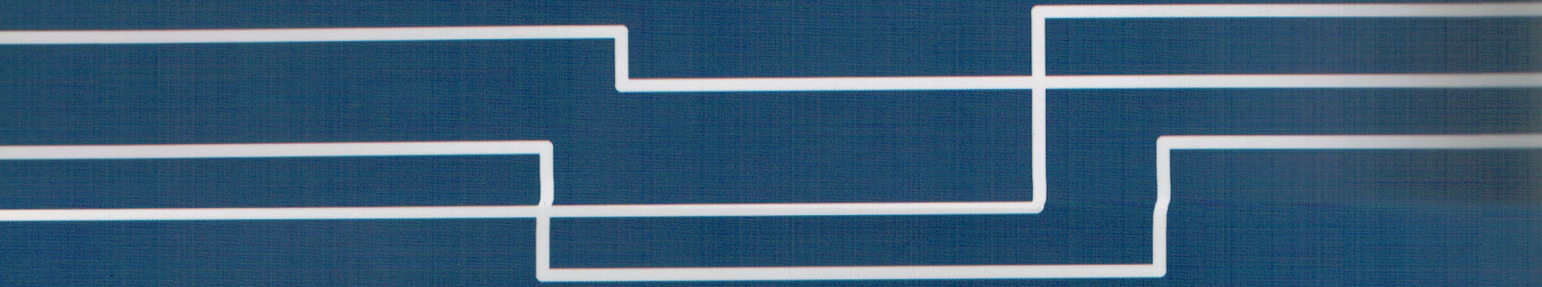


Caffè - Coffee - Caffè



Caramelle - Candy - şeker





Your ice cream our passion



www.catta27.com