

effe

La motogelatiera
effettivamente unica



cattabriga



cattabriga

**Un movimento
delicato...**



**...un tocco
personale...**



**...un gelato unico
e inimitabile!**



**Le granite
tradizionali**

Quando a Bologna, nel lontano 1927,
Otello Cattabriga progettò la prima **effe**
certamente non immaginava che sarebbe diventata
nel mondo sinonimo di “macchina da gelato”.

A partire da quel momento,
la MOTOGELATIERA CATTABRIGA, con il suo
brevettato sistema di “stacca e spalma”,
consentì di produrre senza alcuno sforzo
e con maggiore igiene un gelato asciutto, ben mantecato e
di inimitabile tessitura.

Oggi la EFFE continua ad essere ancora più affidabile.
Realizzata secondo le più rigide normative CE,
unica nel suo genere, definisce con la sua immagine
la figura del gelatiere artigiano ed arricchisce
la comunicazione in gelateria.

Scegliere il meglio della tradizione
per garantire la vera qualità di un prodotto,
è proprio il fine ultimo di ogni
“gelatiere professionista”.

effe è sinonimo di macchina
per gelato, è lo strumento per
autonomia del maestro gelatiere
per ottenere l'amalgama perfetta
tra gusto e densità del vero
GELATO ARTIGIANALE.





CARATTERISTICHE TECNICHE

		effe 4B	effe 6B
Quantità di miscela per ciclo	kg	4	6
Potenza compressore	kW	1,1	2,2
Potenza motoagitatore	kW	0,75	1,1
Condensazione		aria / acqua	aria / acqua
Caratteristiche elettriche	STANDARD	220-380 / 3 / 50 Hz	220-380 / 3 / 50 Hz
Larghezza	mm	510	550
Profondità	mm	695	835
Altezza totale	mm	1860	2000
Peso netto-lordo	kg	210-235	315-342

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela usata, della sua temperatura e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato.

