

effe

La motogelatiera
effettivamente unica

cattabriga

Fabbricatore verticale
per il gelato artigianale



effe

PER IL GELATO DELL'ARTIGIANO

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 famosa MOTO GELATIERA 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 ottima tessitura.

Oggi la EFFE continua ad essere ancora più affidabile. Realizzata secondo le più rigide normative CE, rimane unica nel suo genere, perchè inimitabile, e definisce con la sua immagine la figura del gelatiere artigiano.

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

Un movimento delicato..



La sorbettiera gira e la miscela si sposta verso la sua fredda parete, dove l'acqua si trasforma in cristalli di ghiaccio dando corpo alla massa di miscela liquida; quindi, una speciale spatola, con un movimento delicato e discontinuo, unico al mondo, stacca e spalma, su una superficie di acciaio inossidabile, il prodotto che, mentre gela, incorpora naturalmente aria e assume una soffice consistenza.



...un tocco personale...



...un gelato u



Adesso, per ottenere le specialità, non resta che aggiungere mandorle pralinate, pezzi di torrone, meringa ricoperta al cioccolato o altri dolci particolari, lasciare che il mantecato ne assorba la fragranza e quindi consentire al “gelatiere”, con due o tre colpi di pala, di dare il suo tocco finale da “vero” esperto.

VOILÀ! IL GELATO È PRONTO.



unico e inimitabile!



Ecco pronto un gelato consistente ed asciutto con una struttura finemente tessuta. Ecco realizzate le ricette speciali che solo la **EFFE**, secondo rinomati gelatieri, riesce a rendere uniche ed inimitabili.

**ECCO COME
UN'ANTICA
TRADIZIONE
COMPLETA
L'ESPERIENZA
E CREA
IL SUCCESSO!**



Le granite tradizionali



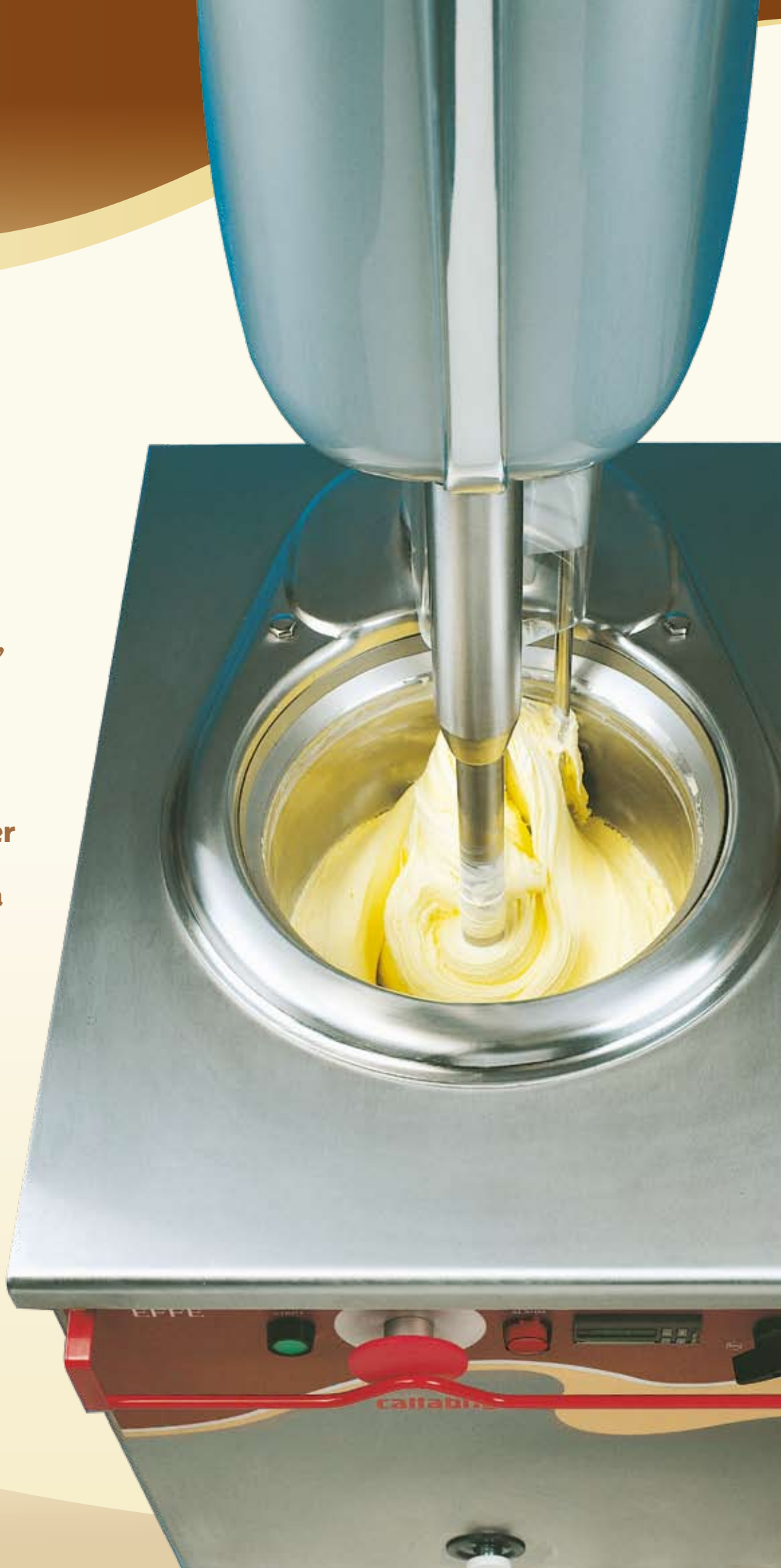
Per chi ama la combinazione di perfezione e freschezza, cosa c'è di meglio che una "granita siciliana" per esprimere assieme al gusto la migliore consistenza senza il pericolo che emulsioni o sbianchi? Ciò è possibile con la **EFFE**, perchè lavora in modo naturale imitando con un movimento meccanico l'antico sistema manuale.

Ecco perchè con la EFFE è possibile offrire anche una granita di caffè insuperabile ed una "vera" granita al limone.



cattabriga

**EFFE è sinonimo di
macchina per gelato,
è lo strumento per
antonomasia del
maestro gelatiere per
ottenere l'amalgama
perfetta tra gusto
e densità del vero
gelato artigianale.**



effe

PER IL GELATO DELL'ARTIGIANO



Vasca in acciaio inossidabile con sistema di raffreddamento trasmesso da un liquido diatermico.



Spatola brevettata per l'esclusiva lavorazione con il sistema "STACCA E SPALMA".

CARATTERISTICHE TECNICHE

	EFFE 4 B	EFFE 6 B
Quantità di miscela per ciclo	lt 4	lt 6
Potenza compressore	kW 1,1	kW 2,2
Potenza motoaggitatore	kW 0,75	kW 1,1
Condensazione	aria/acqua	aria/acqua
Caratteristiche elettriche	220-380/3/50 Hz	220-380/3/50 Hz
Larghezza	mm 510	mm 550
Profondità	mm 695	mm 835
Altezza totale	mm 1860	mm 2000
Peso netto/lordo	Kg 225/255	Kg 295/335

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga 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.

Distributore

cattabriga

MACCHINE PER GELATO

40011 Anzola Emilia (Bo) Italy . Via Emilia45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.650533 . e-mail: info@cattabriga.com . www.cattabriga.com