

# lucky

Macchine automatiche per panna montata  
Automatic whipped cream machines  
Machines automatiques pour crème chantilly  
Automatische Schlagsahne-Maschinen  
Máquinas automáticas para nata montada

## cattabriga



# cattabriga

In una vasca di acciaio inox, refrigerata e termostata, sotto il controllo visivo di un termometro, la panna fresca viene tenuta in conservazione alla temperatura ideale.

Solo al momento in cui viene richiesto, spingendo l'apposito pulsante, una pompa aspira aria e panna, le spinge in un labirinto d'acciaio (tessurizzatore) ove la miscela acquista, lungo il percorso, un aumento di volume fino ad oltre il 200% e la eroga attraverso un rubinetto con un beccuccio frastagliato e raffreddato fino all'uscita.

Una valvola antiritorno impedisce che la panna montata ritorni in vasca.

Costruiti in dimensioni ridotte (220 x 520 x 460) i montapanna CATTABRIGA sono caratterizzati da una grande semplicità di pulizia unita ad elevate prestazioni per qualsiasi tipo di panna naturale o vegetale, fresca o a lunga conservazione.



Pompe facilmente smontabili e semplici da pulire consentono il controllo igienico-sanitario di tutte le parti a contatto con la panna. Un semplice regolatore consente la variazione dell'aumento di volume.

Special pumps that are easy to disassemble and clean allow sanitary control over all parts that come into contact with the cream. A simple regulator makes it possible to change the increase in volume.

Pompes spéciales, faciles à démonter et simples à nettoyer: elles permettent le contrôle sanitaire de toutes les parties entrant en contact avec la crème. Un simple régulateur permet de modifier l'augmentation de volume.

The fresh cream is kept preserved at the ideal temperature in a stainless steel tank that is refrigerated and equipped with a thermostat, where it is also possible to view the thermometer.

Only at the moment of request, by pushing the special switch, a patented pump suctions and then pushes the air and cream into a steel labyrinth (texturizer) where the mixture acquires an increase in volume. Once the increase of volume reaches over 200% the cream is dispensed through a spigot with a ragged spout refrigerated up to the exit point.

A non-return valve prevents the whipped cream from returning to the tank.

Built with reduced dimensions (220 x 520 x 460) the CATTABRIGA whipped cream machines are extremely easy to clean and provide a high level of performance for any type of natural or vegetable-based cream, be it fresh or UHT (long life) cream.



Spezialpumpen, die leicht auszubauen und einfach zu reinigen sind, ermöglichen eine hygienisch-sanitäre Kontrolle in allen mit der Sahne in Berührung kommenden Teilen. Eine einfache Regelvorrichtung erlaubt die Veränderung der Volumensteigerung.

Bombas especiales, faciles de desmontar y simples de limpiar, permiten el control higiénico-sanitario de todas las partes en contacto con la nata. Un simple regulador permite la variación de volumen.

La crème fraîche est conservée à la température idéale dans une cuve en acier inox, réfrigérée et thermostatée, sous le contrôle d'un thermomètre avec affichage de la température.

Ce n'est qu'au moment où l'opérateur presse sur l'interrupteur prévu à cet effet qu'une pompe, brevetée, aspire l'air et la crème, les pousse dans une chicane en acier (tessurisateur) où le mélange augmente de volume (jusqu'à plus de 200%) le long du parcours et distribue la crème par un portillon à douille réfrigéré jusqu'à la sortie du produit.

Un clapet anti-retour empêche la crème Chantilly de remonter vers la cuve.

La pompe et le tessurisateur des machines pour crème Chantilly CATTABRIGA, de dimensions réduites (220 x 520 x 460), sont brevetés afin de protéger les caractéristiques techniques et les performances élevées qu'il est possible d'obtenir avec n'importe quel type de crème, d'origine animale ou végétale, fraîche ou à longue conservation.



La particolare forma del "SOFTER" permette un migliore aspetto della panna, asciutto e ben montato.

The special shape of the "SOFTER" creates an improved appearance of the cream, which is compact and whipped to perfection.

La forme particulière du "TESSURISATEUR" donne à la crème un meilleur aspect, plus sec et ferme.

Die besondere Form des «SOFTERS» erlaubt eine schönere Ästhetik der Sahne, die trocken erscheint und gut geschlagen ist.

La forma particular del „SOFTER“ permite un mejor aspecto de la nata, seca y bien montada.

# MACCHINE AUTOMATICHE PER PANNA MONTATA

## AUTOMATIC WHIPPED CREAM MACHINES

### MACHINES AUTOMATQUES POUR CRÈME CHANTILLY

#### AUTOMATISCHE SCHLAGSAHNE-MASCHINEN

#### MÁQUINAS AUTOMÁTICAS PARA NATA MONTADA

In einer gekühlten und über Thermostat kontrollierten Edelstahlwanne mit Anzeige über Thermometer wird die frische Sahne bei idealer Temperatur konserviert.

Nur bei Bedarf wird durch Drücken des Schalters eine patentierte Pumpe aktiviert, welche Luft und Sahne ansaugt und das Gemisch in ein Stahllabyrinth (Schwellrohr) drückt, wo es während des Durchlaufens der Strecke eine Volumensteigerung auf mehr als 200% erfährt. Die fertige und gekühlte Schlagsahne wird dann durch eine Tülle ausgegeben. Ein Rückschlagventil verhindert, dass die Schlagsahne in die Wanne zurückfließen kann.

Sowohl die Pumpe als auch das Schwellrohr dieser kleinen (220 x 520 x 460) Sahnemaschinen von CATTABRIGA sind patentiert, um die technischen Eigenschaften und die hohen Leistungen sowohl bei Verwendung von natürlicher als auch von pflanzlicher Sahne, sowie bei frischer als auch bei H-Sahne zu schützen.

La nata fresca se mantiene en conservacion a la temperatura ideal en un deposito de acero inoxidable, refrigerado y con termostato, incluyendo un termometro visual.

Unicamente en el momento en que sea necesario, presionando el interruptor, la bomba patentada aspira el aire y la nata, y las lleva a un laberinto de acero (texturizador) donde la mezcla adquiere – a lo largo del recorrido – un aumento de volumen de hasta aproximadamente el 200% y esta, es suministrada mediante una boquilla de salida. Una valvula anti retorno, impide que la nata montada vuelva nuevamente al deposito.

Fabricada con dimensiones reducidas (220 x 520 x 460) las maquinas Cattabriga para Nata Montada, son extremadamente simples para la limpieza y producen un alto nivel de producto bien sea con bases de crema natural o vegetal, siendo frescas o UHT (larga conservacion)



# lucky

Macchine automatiche per panna montata  
Automatic whipped cream machines  
Machines automatiques pour crème chantilly  
Automatische Schlagsahne-Maschinen  
Máquinas automáticas para nata montada



## CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERÍSTICAS TECNICAS

		LUCKY MOON K	LUCKY PANNA K	LUCKY SUN K
Capacità max vasca Max capacity of vat / Capacité max. cuve Max. Kesselinhalt / Capacidad max. de la tina	lt	2	2	5
Potenza compressore Compressor electrical loading / Puissance compresseur / Kompressorleistung / Potencia compresor	kW	0.12	0.12	0.14
Potenza motore pompa Pump motor electrical loading / Puissance moteur pompe / Motorpumpeleistung / Potencia motor bomba	kW	0.38	0.6	0.4
Condensazione Condensation / Condensation Kondensation / Condensación			aria / air / air / Luft / aire	
Caratteristiche elettriche Electrical supply / Raccordement électrique Elektrischer Anschlusswert / Características electricas	STANDARD	220 / 1 / 50 Hz	220 / 1 / 50 Hz	220 / 1 / 50 Hz
Larghezza Width / Largeur Breite / Ancho	mm	220	220	310
Profondità Depth / Profondeur Tiefe / Profundidad	mm	520	520	620
Altezza Height / Hauteur Höhe / Alto	mm	460	460	510
Peso netto-lordo Net-Gross weight / Poids net- brut Netto-Bruttogewicht / Peso neto-bruto	kg	25 / 28	29 / 32	53 / 57

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 di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato. All specifications mentioned must be considered approximate. Cattabriga reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired. Le caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires. La production horaire peut varier selon le type mélange employé, la température d'introduction du mélange et les caractéristiques du produit fini demandé. Alle aufgeführten Daten haben nur indikativen Wert. Cattabriga behält sich vor jederzeit, ohne Voranzeige Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält. Die Stundenleistung kann, nach der gebrauchten Eismischung, ihrer Einfuhrtemperatur und nach den gewünschten Eigenschaften des Endprodukts, ändern. Las características mencionadas tiene solamente valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia. La producción horaria puede variar de acuerdo con el tipo de mezcla usada, de su temperatura de introducción y de las características del producto final deseado.

Distributore / Distributor

# cattabriga

GELATO TECHNOLOGY SOLUTIONS. SINCE 1927.

40011 Anzola Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@cattabriga.com . www.cattabriga.com