

# 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

		<b>effe 4B</b>	<b>effe 6B</b>
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.

