

# granelle

La macchina compatta  
per produrre  
i gelati più...croccanti!

A single machine  
for gelato  
that tastes...**crunchy!**



**cattabriga**



# cattabriga



## mensola reclinabile

minori ingombri,  
maggiore praticità

## reclining shelf

more practical in less space



## display LCD

più grande, per una messaggistica chiara

## LCD display

the display is bigger, so to have  
clear messaging



## agitatore

sistema di aggancio "a fiore"  
per la massima igiene e funzionalità

## beater

The new shape of the hook guarantees  
high hygiene and efficiency



## protezione portello

massima sicurezza. In caso di portello  
aperto la macchina si blocca  
e si riavvia soltanto alla chiusura

## door

the protection ensures high security.  
In case the door opens, the machine  
will stop and will restart after closing



## nuovo coperchio

con apertura differenziata per facilitare  
l'aggiunta delle granelle

## new lid

it is equipped with a double  
opening to allow the introduction  
of solid ingredients



## sistema Dialog

una soluzione all'avanguardia che fornisce supporto  
in tempo reale, controlla e cambia i parametri della  
macchina e aggiorna automaticamente il software

## Dialog System

state-of-the-art solution. It provides real-time  
support, checks and changes the parameters  
of the machine, updates the software automatically



## **Voglia di croccante?**

Granelle è la nuova macchina Iceteam che consente l'aggiunta di ingredienti solidi alla miscela durante la mantecazione, permettendo di realizzare preparazioni omogenee anche con i gusti più fantasiosi. Libera la creatività!

Granelle in una sola vasca miscela, pastorizza e manteca non solo gelato, ma anche golose preparazioni a caldo come crema e frutta poché

L'agitatore a 3 braccia lavora con la massima efficienza e il raschiante superiore, più lungo, garantisce un residuo minimo di gelato dopo l'estrazione.

## **Do you feel like..crunching?**

*Granelle is the new machine that allows you to introduce solid ingredients to the mix during the preparation and produces a creamy gelato, also the craziest flavors. Free your creativity!*

*Granelle has a single cylinder for mixing, pasteurizing and freezing not only gelato, but also delicious custard and fruit poché*

*The special beater assures high efficiency just like the scrapers assure the minimum residue of gelato.*

**\*Granelle è una macchina d'alta gamma e di avanzata tecnologia, ma anche una macchina affidabile:**

**in caso di portello o coperchio aperto i sistemi di allarme mandano la macchina in Stop, garantendo la massima sicurezza.**

**\*Granelle is a high range machine equipped with advanced technology, but it is also a reliable, customer-friendly unit.**

**In case the lid or the door opens, the alarm system will stop the machine: safety is guaranteed.**



## CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

**granelle**

Capacità Capacity	lt	12
Quantità per ciclo gelato Quantity per cycle gelato	miscela / mix Min. - Max. lt	3 - 7
Quantità per ciclo crema Quantity per cycle pastry cream	Min. kg Max. kg	3 - 9
Numero velocità Number of speeds		10
Potenza compressore Compressor electrical loading	kW	3
Potenza motoagitatore Beatermotor electrical loading	kW	2,2
Condensazione Condensation		acqua / water
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz
Larghezza Width	mm	507
Profondità Depth	mm	644
Altezza Height	mm	1210
Peso netto-lordo Net-Gross weight	kg	200-232

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam 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 di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato. All specifications mentioned must be considered approximate. Icteam 1927 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.