

**cattabriga**

1927年Otello Cattabriga(オッテロカタブリガ)氏によって、世界で初めてジェラートマシンを発売した、創業90年超の老舗メーカーです。本場イタリアでは職人気質なジェラート職人が愛用しています。

導入例

GLACIER X(グラシエ・イクス)様(愛知県・名古屋市長) 【導入機種:ジェラートマシン マルチフリーズB、バステライザーPSK】

一 老舗カタブリガのマシンで多様な冷菓に展開! 新たな挑戦から目が離せない。

有名ホテルの製菓料理長を長年務め、世界的コンクールで1位を受賞するなど、確固たる地位を確立した松島シェフ。氷彫刻の師範として普及・技術向上に取り組み、若手の育成に尽力し、冷菓にも造詣が深い。そんな有名シェフが手掛ける「グラシエ・イクス」の看板商品は、アイスクリームやシャーベットに生地やクリームを合わせた、生菓子仕立ての「アイスクーキ」、定番のカップ入り冷菓「グラス&ソルベ」、パフェをイメージしたソースやクランプルを組み合わせた透明カップ入りの「ヴェリーヌ」、バテイスリーでは珍しい「アイスバー」といった多種多様な冷菓がラインナップ。

徐々に個性的なフレーバーを加えたり、大人数用のアイスクーキの開発や、グラス&ソルベをカップやコロンで提供する売り方など、商品や売り方でもバリエーションの幅を広げていく予定。豊富な経験と自由な発想から生まれる松島シェフの商品作りをカタブリガがサポートしている。



オーナーシェフ 松島義典氏

1963年大阪府生まれ。京都センチュリーホテルを経て、名古屋マリオットアソシアホテルの製菓料理長に。2018年12月に自店を開業。NPO法人日本氷彫刻会の師範の資格をもつ。

cattabriga

ジェラートマシン コンパクト

連続製造が可能!
ジェラートの為のオールインワンマシン。

- バステライザーを別途用意する必要がなく、スペースも導入コストも削減できます。
- 上部で殺菌しながら下部で冷却、フリージングすることができます。

【コンパクト4】

- 少量生産対応、卓上タイプの省スペースモデル。

動作確認動画



【コンパクトV8】

- 少量から大量生産まで対応。

型式	Compact4	Compact V8
1回あたり製造(kg)	1.5~4	1.5~8
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	590×730×930	607×1052×1534
消費電力(kW) 三相 200V	4	8.8
本体重量(kg)	220	290



コンパクト4



コンパクトV8

cattabriga

ジェラートマシン マルチフリーズPRO

高品質なジェラートをスピーディーに製造できる上位モデル。

- 冷気が外に逃げにくい構造で、7~8分という速さでジェラートが製造できます。
- オートインバーターを2機搭載しているので、ジェラートミックスの種類・量に合わせて速度と冷凍能力を調整。
- 消費電力、消費水量は最大30%削減

型式	8 PRO	12 PRO	18 PRO
1回あたり製造量(kg)	1.5~8	1.5~12	3~18
1時間あたり製造量(L)	14~63	14~120	28~180
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	530×700×1370	530×700×1370	600×840×1370
消費電力(kW) 三相 200V	5.8	10	12

**cattabriga**

コンパクトジェラートマシン stargel

少量生産・省スペース!
本格的ジェラートをフリージングできる。

- 卓上型のリテール向け省スペースモデル。
- 卓上バステライザーmix7と併せて少量生産(1.5~4kg/回)での高品質化を実現!



型式	stargel 4	stargel 8 pro
1回あたり製造(kg)	1.5~4	5~8
毎時生産量(L)	20-30	42-60
消費電力(kW) 三相 200V	2.6	5.5
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	475×650×760	500×730×1400
本体重量(kg)	130	270

cattabriga

本格ジェラートマシン effe

伝統の製法である、職人の手練りを再現したクラシックモデル。

- イタリアの伝統的なジェラート製法を再現。
- 非常にきめ細かくなめらかな口当たり、濃厚な味わいが際立つ本格ジェラートが作れます。
- パフォーマンス性に優れ、実演にも最適。



型式	6B
1回あたり製造量(L)	6
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	550×835×2000
消費電力(kW) 三相 200V	2.2
本体重量(kg)	295



パステライザー

ジェラート製造をサポートする、アイスクリーム原料殺菌機。

[PSK PRO]

- ジェラートミックスの加熱殺菌・冷却・熟成を全自動で衛生的に行います。
- 業界最速の製造時間を実現！(65 PROでは約80分、125 PROでは約105分)

[Easymix/mix7] 乳化機が不要なお客様向け

- Easymix・・・シンプルな構造と機能で価格を抑えました。
- mix7・・・小回りがきき、ジェラートの種類によってきめ細かいベースを作れる人気の卓上タイプです。



型式	65 PRO	PSK 125 PRO	Easy mix 60 plus	mix7
1回あたり製造容量(L)	20~60	36~120	30~60	3~6
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	390×850×1400	640×850×1400	390×850×1030	435×710×265
消費電力(kW) 三相 200V (mix7のみ単相)	9	16	9	2.2
本体重量(kg)	230	325	170	36

※1回あたりの製造容量はレシピによって変わります。



ブラストチラー / ショックフリーザー

おいしさと香りを封じ込めるクーリングシステムで作業効率をアップ！

- 温度・風速をコントロールして、美味しさを逃しません。
- 計画生産・作業効率が格段にアップ！
- タッチスクリーン、芯温センサー標準装備、庫内温度は-40℃まで設定可能です。



型式	BCB/03
収納トレイ段数(枚) ※トレイピッチ67mm	3
処理量(kg)の目安	GNホテルパン1/1 (530×325)
※上・・・チリングで90分 下・・・フリージングで240分	+90℃/+3℃=10kg +90℃/-18℃=7kg
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	650×670×670
最大消費電力(W) 単相 100V	975
本体重量(kg)	65



アイスローリー

アイスバー、
アイスクャンディーが作れます。

- 1回で24本作れます。
(製造時間 45分、容量 76cc)
- 不凍液が型のまわりを循環しながら効率よく冷やすので、短時間でムラなく作れます。



型式	M-2型
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	650×730×1220
消費電力(kw) 単相 200V	1.5
本体重量(kg)	80

※指定の不凍液が別途必要です。



ジェラートショーケース

ジェンマ [GEMMA-J]

- 美しいフォルムとデザイン、LEDライトがジェラートの美味しさを際立たせます。
- 別途オプションでパネルカラーのご指定が可能。
- 6時間に一回自動で霜取りをします。



型式	外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	温度の範囲 (℃)	消費電力(W) 三相200V	本体重量 (kg)	パット収納数	
					360×165×120(mm)	360×250×80(mm)
G6	1193×1060×1292	-18/-20	1505	230	12	8
G9	1693×1060×1292		1715	340	18	12
G12	2193×1060×1292		2320	450	24	16

ウィング [WING]

- ジェラートを最適な状態で保ちます。
- 別途オプションでパネルカラーの選択が可能。
- 別売りの2種類のパットをご用意。



型式	外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	温度の範囲 (℃)	消費電力(W) 三相200V	本体重量 (kg)	パット収納数	
					360×165×120(mm)	360×250×80(mm)
G6	1130×1180×1380	-18/-30	1550	280	12	8
G9	1655×1180×1380		2330	340	18	12
G12	2180×1180×1380		2900	420	24	16

ポズェッティ [Pozzetti]

- ジェラートの街イタリアでよく見かける、おしゃれで高級感の有るつぼ型ショーケース。
- 品質の保持能力が高く、光と酸化による劣化からジェラートを守ります。



型式	Pozzetti 10
つぼ数(カラビーナ数)	10
外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	2000×698×960
消費電力(kw) 単相200V	0.9
本体重量(kg)	270

※他のサイズはお問い合わせください。

ナイン [NINE]

- ジェラートの伝統と美が調和したスリムなショーケース。
- 静音性が非常に優れています。
- 店舗レイアウトに合わせて複数台を組みわせることが可能。



型式	外形寸法(mm) 幅×奥行き×高さ	温度の範囲 (℃)	三相200V (kW)	本体重量 (kg)	パット収納数(mm)	
					360×250	360×165
G6	1135×890×1200	-18℃以上	1.7	300	8	12
G9	1600×890×1200		2.1	380	12	18

ブリオ
[BRIO]

- 日本人の身長にピッタリ! 設置場所を選ばないスリムタイプ。
- ジェラートやアイスが溶けにくい対流冷却方式。 ● 結露防止ヒーター付き強化ガラス使用。

型式	外形寸法 (mm) 幅×奥行き×高さ	温度の範囲 (°C)	消費電力 (W) 単相200V	本体重量 (kg)	パレット収納数 360×165×120
BRIO 6	1290×740×1264	-16/-18	696	152	6
BRIO 7	1466×740×1264		850	180	7
BRIO 9	1818×740×1264		880	225	9



[卓上ジェラートケース CUBE]

- イートインスペースやレジ横に置ける省スペースモデル。
- アイスだけでなく、アイスクーキのディスプレイも可。



型式	CUBE 100BT
冷却温度の範囲 (°C)	-16/-18
外寸 (mm) 幅×奥行き×高さ	650×650×850
上段 内寸 (mm) 幅×奥行き×高さ	上 570×380×140 下 570×380×190
下段 内寸 (mm) 幅×奥行き×高さ	570×135×140
消費電力 (W) 単相 200V	800
本体重量 (kg)	110

※スティックアイス用スタンドセット (大×2、小×2) は別途オプションとなります。

[卓上ジェラートケース G3]

- 設置場所を選ばず、あらゆるスペースにフィットします。
- スローダウンドアで安心。



型式	G3SS	G3ST
温度の範囲 (°C)	-16/-18	
外形寸法 (mm) 幅×奥行き×高さ	671×745×370	672×745×370
消費電力 (W) 単相 200V	500	
本体重量 (kg)	58	

※スタティック冷却方式。※ガラス戸を開ける方向 (手前・奥) が選択できます。

STAFF ICE SYSTEM
マルチクッカー RT-51

ジャムやカスタードなどの製造をこなす
マルチクッキングマシーン。

- 攪拌、加熱、加熱殺菌、冷却、エージングを衛生的に実行。パティシエの仕事をサポートします。
- ジャムやカスタードクリームなどバラエティーに富んだ製品を製造できます。



トッピングを投入しやすい蓋を装備 混合状態を確認できる縦型タンク



動作確認動画



型式	RT-51
ボウル容量 (L)	6
カスタードクリーム	
1時間あたりの生産量 (kg)	5
1サイクルあたりの最小量 (kg)	1.5
1サイクルあたりの最大量 (kg)	5
テクニカルデータ	
外形寸法 (mm) 幅×奥行き×高さ	435×605×595
消費電力 (kW) 三相 200V	2.9
本体重量 (kg)	55

GEMM

高湿度冷蔵庫

製品に直接風を当てずに冷やす、
画期的な空気循環システム。

- チャンスロスをなくして売上に貢献! 作り置きで品切れを防止!
- 夕方・翌朝の品揃えは空いた時間に変更できるので作業効率がアップ。
- 洋菓子だけでなく、フレッシュフルーツの鮮度も抜群!

型式	ADP-20H	ADP-40H
収納トレイの枚数 ※74mm間隔の場合	17	34
温度の範囲 (°C)	-2/+8	
湿度の範囲 (%)	65~95	
容量 (L)	500	900
冷却能力 (W)	710	1300
外形寸法 (mm) 幅×奥行き×高さ	780×680×2110	780×1080×2110
消費電力 (W) 単相 200V	1430	2070
本体重量 (kg)	125	20

※横差しタイプです。



GEMM

ブラストチラー / ショックフリーザー

おいしさと香りを封じ込める
クーリングシステムで作業効率をアップ!

- 温度・風速をコントロールして美味しさを逃しません。
- 計画生産・作業効率が格段にアップします。
- タッチスクリーン、芯温センサー標準装備。
- 庫内温度は-40°Cまで設定可能です。



型式	BCT/05	BCT/10	BCT/15
収納トレイ段数 (枚) ※トレイピッチ67mm	5	10	15
	※フランス天板 (600×400)トレイまたはGNホテルパン1/1 (530×325)		
処理量 (kg) の目安	+90°C/+3°C=26kg	+90°C/+3°C=43kg	+90°C/+3°C=70kg
※上…チリングで90分 下…フリージングで240分	+90°C/-18°C=16kg	+90°C/-18°C=32kg	+90°C/-18°C=55kg
最大消費電力 (W) 三相 200V	1430	3720	5320
外形寸法 (mm) 幅×奥行き×高さ	800×700×900	800×780×1700	800×780×2000
本体重量 (kg)	98	167	187



SoftCream P1

- 1 オーバーランの設定が簡単で、お好みのソフトクリームに仕上げます。
- 2 アイスバーやフローズンヨーグルトにも応用できます。
- 3 熱洗浄で簡単清掃、衛生的です。

動作確認動画



新機種、近日発売予定!

卓上ジェラートマシン Cubo2

- 1 カフェやレストラン、ベーカリーのプラスワンメニューとして導入しやすいモデルです。
- 2 限られたスペースでも設置できるコンパクトタイプ。



ICETEAM 1927 **cattabriga**

Contents

カタブリガ (ジェラート機)

- 02 《導入例》 / コンパクト
- 03 マルチフリーズ / スタージェル / エッフェ

ジェラート機

- 04 パステライザー / プラストチラー / アイスローリー
- 05 ショーケース

製菓機

- 06 ショーケース / マルチクッカー
- 07 高湿庫 / プラストチラー
- 08 カッター / スライサー
- 09 ミキサー / エンローバー

バハテル (ベーカリーオープン)

- 10 《導入例》 / ビッコロ
- 11 アトラス

製パン機

- 12 スパイラルミキサー
- 13 分割丸め機
- 14 デバイダー / モルダー
- 15 コンベクションオープン / ラック

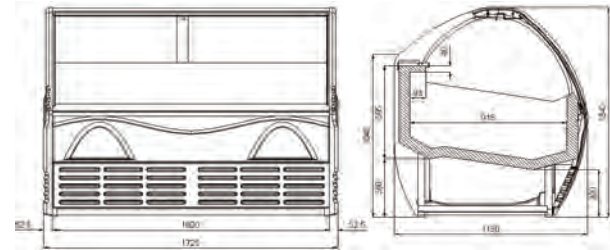
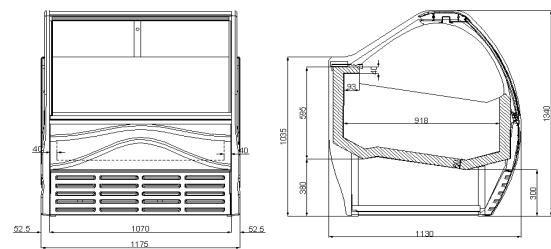
コーヒー

- 16 焙煎機 / グライNDER
- 17 エスプレッソマシン



BARBAROS

MODEL		BARBAROS 12	BARBAROS 18
5L bat	本	12	18
電源	V/相	200 V / 1P	200 V / 1P
消費電力	A	20	30
使用ガス		R404a	R404a
W	mm	1175	1725
D	mm	1130	1130
H	mm	1340	1340
重量	kg	240	341



KANUNI



ERTUGRUL

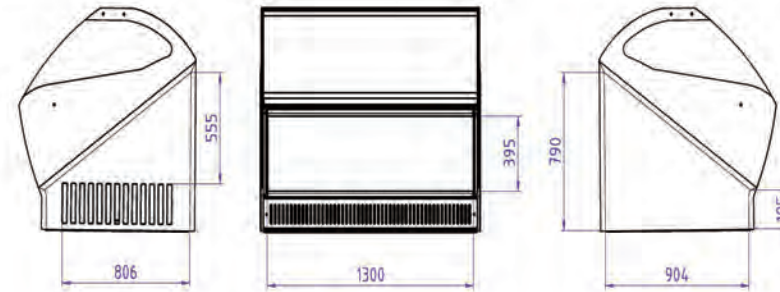


MODEL		ERTUGRUL 12	ERTUGRUL 18
5L bat	本	12	18
電源	V/相	200 V / 1P	200 V / 1P
消費電力	A	20	30
使用ガス		R404a	R404a
W	mm	1175	1725
D	mm	1130	1130
H	mm	1340	1340
重量	kg	240	341



ANKA

MODEL		ANKA 14
5L bat	本	14
電源	V/相	200 V / 1P
消費電力	A	20
使用ガス		R404a
W	mm	1390
D	mm	1115
H	mm	1210
重量	kg	203



■ スタティックタイプのショーケースです。
■ 自動霜取は付いていません。

BI



MODEL		BI 7	BI 9
5L bat	本	7	9
電源	V/相	200 V / 1P	200 V / 1P
消費電力	A	20	20
使用ガス		R404a	R404a
W	mm	1360	1680
D	mm	720	720
H	mm	1250	1250
重量	kg	144	188



D



MODEL		D 7	D 9
5L bat	本	7	9
電源	V/相	200 V / 1P	200 V / 1P
消費電力	A	20	20
使用ガス		R404a	R404a
W	mm	1360	1680
D	mm	720	720
H	mm	1250	1250
重量	kg	144	188



■ 各種仕様については予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。 ■ ご不明点はお気軽にお問い合わせください。