


**caltabriga**

1927年Otello Caltabriga(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)** 【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ム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、大人専用のアイスクーキの開発や、グラス&ソルベをカップやコー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。

**caltabriga**
**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回あたり製造量(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

**caltabriga**
**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


**caltabriga**

エッフェ

**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、アイスキ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 (°C)	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

### [JULY]



型式	外形寸法 (mm)	温度の範囲 (°C)	消費電力 (KW) 単相200V	本体重量	パット収納数 360×165×120 (mm) のパット
JULY12	1252×1092×1188	-16/-18	1.6	262	12

### ポズェティ [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 (°C)	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



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。



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 ※上…チリングで90分 下…フリージングで240分	+90°C/+3°C=26kg +90°C/-18°C=16kg	+90°C/+3°C=43kg +90°C/-18°C=32kg	+90°C/+3°C=70kg +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 / モルター
- 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