

MC

**cattabriga**

*Professionals Only*



# MC

PASTICCERE CONFÉCTIONNER BONDITOP PATIS.



MC, la rivoluzionaria macchina per pasticceria, è caratterizzata da un elevato livello di qualità e originalità ed è stata studiata per prestazioni da top chef in gastronomia e pasticceria.

MC rappresenta l'applicazione delle più evolute tecnologie nella classica struttura che da molti anni è stata un insostituibile strumento di lavoro per i professionisti più qualificati.

L'applicazione del variatore di velocità consente infatti di allargare le già ampie possibilità di preparazione e di personalizzare le ricette che, grazie all'ultima evoluzione dell'elettronica, possono essere registrate per essere ripetute in automatico.

Granita siciliana, tempra del cioccolato, zabaione, meringa, yogurt, crema ganache sono solo alcune delle preparazioni già programmate.

Oltre quindi al gelato ed alla crema pasticcera, che sono prodotti con qualità e possibilità di personalizzazione del ciclo sempre più elevate, la macchina consente di mettere in pratica le idee del professionista più creativo.



### SEMPLICITÀ D'USO

Una elettronica avanzata permette di realizzare facilmente ogni tipo di ricetta, anche quelle più complesse

### SIMPLE USAGE

The advanced electronic system can easily produce even the most complicated recipes

### EINFACHE BEDIENUNG

Die fortschrittliche Elektronik ermöglicht die einfache Verarbeitung sogar der kompliziertesten Rezepten

### SIMPLICITÉ D'USAGE

Une électronique avancée permet de réaliser avec facilité chaque type de recette, même celles plus complexes

### MANEJACIÓN SIMPLE

Una tecnología avanguardista que permite realizar fácilmente cualquier tipo de receta, incluso la más extravagante



MC, is Cattabriga's original and top quality confectionery machine. It has designed to guarantee excellent results by top chefs in the gastronomy and confectionery sector. MC with its classical look is built using "cutting edge" technology, and is now an irreplaceable working tool for all qualified professionals.

The new beater motor with adjustable velocity increases the already wide range of possibilities for the preparation of personalised recipes. Thanks to its latest technological development, the programs can be memorised and automatically repeated.

Sicilian slush, chocolate tempering, zabaione, meringue, yoghurt, crème ganache are just a few of the many recipes memorised and prepared by MC.

Besides producing ice cream and custard cream, which are constantly improving in quality, MC can enable even the most creative chef to indulge his culinary fantasies and create his own recipes.

Die revolutionäre Maschine für Konditorei, ist durch ein top Qualitätslevel und Originalität ausgezeichnet die für eine Leistung von Top Chef's in der Gastronomie unentbehrlich entwickelt wurde? MC ist jahrelang eine unentbehrliche Hilfe für qualifizierteste Profis gewesen, und heute sein noch klassisches Aussehen ist aber mit der modernsten Technologie ergänzt worden. Der Geschwindigkeitsregler erhöht die schon viele Möglichkeiten, eigene Rezepte zu vorbereiten bzw. zu personalisieren, die dann durch die neue Elektronik eingespeichert und später zur automatischen Wiederholung aufgerufen werden können. Sizilianische Granita, Schokolade temperieren, Zabaione, Meringa, Joghurt, Ganache Creme sind nur einige der schon eingespeicherten Rezepte.

Nicht nur Herstellung von Speiseeis und Konditorcreme mit immer höherer Qualität und mehr Personalisierungsmöglichkeiten, dann, sondern auch die Ideen der kreativsten Chefs können mit dem MC verwirklicht werden.

MC représente l'application des technologies les plus évoluées dans la classique structure qui depuis plusieurs années a été un irremplaçable instrument de travail pour les professionnels les plus qualifiés. L'application du variateur de vitesse consent en effet d'élargir les déjà amples possibilités de préparation et de personnaliser les recettes qui, grâce à la dernière évolution de l'électronique, peuvent être mémorisées pour les répéter en automatique. Granite Sicilien, trempé du chocolat, sabayon, meringue, yogourt, crème ganache sont seulement quelques unes des préparations déjà programmées.

Autre que la glace et la crème pâtissière, qui sont produits avec qualité et possibilité de personnalisation du cycle toujours plus élevées, la machine permet de mettre en pratique les idées du professionnel le plus créative.



#### **PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ**

Il sistema di riscaldamento e raffreddamento brevettato consente di trattare adeguatamente anche piccole quantità

#### **SMALL AND BIG QUANTITIES**

The patented heating and cooling system can adequately work even with small quantities

#### **KLEINE UND GROSSE MENGEN**

Der patentierte Erhitzungs- bzw. Kühlsystem ermöglicht die optimale Verarbeitung des Produkts auch bei kleinen Mengen

#### **PETITES ET GRANDES QUANTITÉS**

Le système de chauffage et refroidissement breveté permet de traiter d'une manière adéquate aussi les petites quantités

#### **GRANDES Y PEQUEÑAS CANTIDADES**

El sistema patentado de calentamiento y refrigeración permite realizar adecuadamente también cantidades pequeñas



#### **PRODUCE GELATO**

MC produce gelato, anche nei gusti più ricercati, con la stessa qualità degli elaborati di pasticceria

#### **PRODUCES ICE CREAM**

The MC can produce even the most particular perfumes, with the same high quality of the pastry products

#### **PRODUZIERT SPEISEEIS**

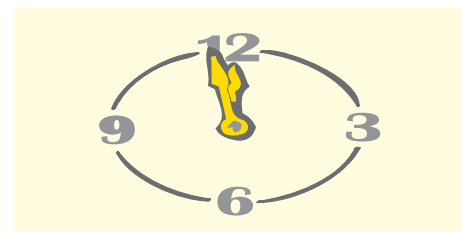
Der MC produziert Speiseeis, auch die feinsten Sorten, genauso hochqualitativ wie bei den Konditoreiprodukten

#### **PRODUIT GLACE**

MC est capable de produire glace, même dans les goûts les plus recherchés, avec la même qualité des produits de pâtisserie

#### **PRODUCE HELADO**

MC produce tanto helados de los sabores más exóticos, cómo dulces de la más alta calidad



#### **TEMPI RIDOTTI.**

I tempi ridotti uniti ai quantitativi minimi molto bassi consentono di allargare enormemente la gamma dei prodotti eseguibili rispetto ai tradizionali cuocirema

#### **REDUCED TIME**

The reduced production times and the very low minimum quantities make the production range extremely wider than the traditional cream cookers

#### **KURZE PRODUKTIONSZEIT**

Die kurze Produktionszeiten, zusammen mit den sehr kleinen Mindestproduktionsmengen, machen die Produktionsmöglichkeiten extrem grösser, als die der traditionellen Kremkocher

#### **TEMPS RÉDUITS**

Les temps réduits joints aux quantitativs minimum très bas consentent de étendre énormément la gamme des produits qui peuvent être exécutés par rapport aux cuiseurs traditionnels

#### **AHORRO DE TIEMPO**

Con el ahorro de tempo y energía este instrumento le permite crear un mayor número de recetas, cosa que no se puede conseguir con máquinas tradicionales



# MC



MC, la revolucionaria máquina para pastelería está caracterizada de un elevado nivel de calidad y originalidad, y ha sido consevida para prestaciones de tipo top chef en gastronomía y pastelería. MC, con su clásica apariencia, utiliza tecnología avanguardista y se ha convertido en un instrumento indispensable para todos los profesionales.

El motor de la nueva batidora, con diferentes velocidades, aumenta el número de posibilades para la preparación de recetas personalizadas.

Gracias a su último desarrollo tecnológico, los programas pueden ser memorizados y automáticamente repetidos.

Granizados sicilianos, chocolates, zabaione, merengues, yogures, crema ganache son sólo algunas de las recetas memorizadas y que pueden ser preparadas por MC. Además de producir helado y natillas, de altísima calidad, este instrumento permite a los chefs más exigentes sumergirse en el mundo de MC y crear sus recetas más brillantes.

## Professionals Only



### VELOCITÀ VARIABLE

Grazie alla velocità di agitazione variabile con continuità è possibile eseguire anche quelle preparazioni che richiedono particolari aumenti in volume o elaborazioni molto delicate

### ADJUSTABLE SPEED

Thanks to the continuously adjustable beater speed it's possible to produce even those products that require particular increase in volume or very delicate processing

### EINSTELLBARE GESCHWINDIGKEIT

Dank der kontinuierlich einstellbaren Rührwerksgeschwindigkeit ist es möglich, auch die Produktvorbereitungen durchzuführen, die besondere Aufschlagwerte oder sehr delikate Verarbeitungen benötigen

### VÉLOCITÉ VARIABLE

Grâce à la vélocité d'agitation variable avec continuité, il est possible d'exécuter aussi ces préparations qui demandent de particulières augmentations en volume ou des élaborations très délicates

### VELOCIDADES VARIABLES

Gracias a la velocidad variable del agitador es posible ejecutar también preparaciones que necesitan un grande aumento de volumen o elaboraciones muy delicadas

**COMPATTA**  
COMPACT  
KOMPAKT  
COMPACTE  
COMPACTA

**ERGONOMICA**  
ERGONOMIC  
ERGONOMISCH  
ERGONOMIQUE  
ERGONOMICA

**VERSATILE**  
VERSATILE  
VIELSEITIG  
VERSATILE  
VERSATIL





# MC



## Professionals Only

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS / TECHNISCHE DATEN/ CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / CARACTERISTICAS TECNICAS

	MC 12	MC 20
Capienza cilindro - Cylinder capacity - Zylinderfüllmenge Capacité du cylindre - Capacidad del cilindro	12 lt	20 lt
Capacità per ciclo gelato min/max (lt/miscela) Min/Max quantity per cycle (ice cream, lt/mix) Menge pro Zyklus (Speiseeis) Min/Max (Liter/Mix) Quantité min/max pour cycle (glace, lt/mélange) Cantidad min/max por ciclo (helado, lt/mezcla)	3 - 7	5 - 12
Capacità per ciclo crema min/max, kg Min/Max quantity per cycle (pastry cream, kg) Menge pro Zyklus (Creme) Min/Max, kg Quantité min/max pour cycle (crème, kg) Cantidad min/max por ciclo (crema, kg)	3 - 9	6 - 15
Durata ciclo gelato max capacità Time per cycle max. capacity (ice cream) Dauer pro Zyklus Speiseeis - max. Füllmenge Temps pour cycle max. capacité (glace) Duración del ciclo max. capacidad (helado)	~ 30 min.	~ 30 min.
Potenza compressore-Compressor electrical loading Kompressorleistung - Puissance compresseur - Potencia compresor	3 kW	3,7 kW
Potenza agitatore-Beater motor electrical loading - Rührwerksleistung Puissance moteur agitateur - Potencia motoagitador	2,2 kW	4 kW
Numero velocità - Number of speeds - Geschwindigkeitsnummer Numero de vitesses - Número de velocidades	7	7
Raffreddamento / Cooling / Kühlung Refroidissement / Enfriamiento		
Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimensions Dimension	505Lx700Px1280A 505Wx700Dx1280H 505Bx700Tx1280H 505Lx700Px1280H 505Ax700Px1280A	550Lx740Px1390A 550Wx740Dx1390H 550Bx740Tx1390H 550Lx740Px1390A 550Ax740Px1390A
Peso netto / lordo - Net / gross weight - Netto / Bruttogewicht Poids net / brut - Peso neto/bruto	200/220 kg	250/270 kg

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. La Cattabriga si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

All mentioned specifications must be considered indicative. Cattabriga reserves the right to make any change deemed necessary without prior notice.

Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Cattabriga behält sich vor, jegliche Änderung ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen, die sie für notwendig hält.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Cattabriga se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Las características mencionadas tienen solamente valor indicativo. La firma Cattabriga se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.

Distributore / Distributor / Händler / Distributeur / Distribuidor

# cattabriga

MACCHINE PER GELATO  
40011 Anzola Emilia - Bologna (Italy)  
Via Emilia, 45/a

Tel. +39 051 6505330 - Telefax +39 051 6505331  
e-mail: info@cattabriga.com - www.cattabriga.com