



Baires Equipment has the most complete and extensive range of exclusive Italian equipment, as well as a team of expert consultants to help you plan, expand and transform your gelato project.

Contact us!
info@bairesequipment.com





cattabriga

ICETEAM 1927, Italy

The iconic Italian gelato machine company founded in 1927 that developed the world's first ice cream making machine.

Artisan gelato machines, pasteurizers, combined machines, soft ice cream machines.

The Art of Gelato since 1927

ICETEAM 1927 belongs to the ALI GROUP company, one of the leaders in gelato, soft, frozen desserts and pastry making machines industry. The company is the result of the joining forces of CATTABRIGA, COLDELITE, PROMAG and OTT FREEZER. The wide range of products, unmatched in the industry, is something to be proud of and it is constantly renewed by new products, featuring both user-friendliness

and innovation. Thanks to the diverse traditions coming from each brand, ICETEAM 1927 meets the demands of virtually all kind of customers in the foodservice industry, serves them with a listening attitude, and has the will to provide them with the right solution, either directly or through a well-structured sales network, always in close touch with the customer's needs.



Italian Gelato



Since 1927, a starring name of the industry, and a leading force in the innovation under the flag of undisputed excellence.



Pasteuriser and batch freezer coming in a single body, looking ahead to the future, for both gelato and pastry applications.



Pastry
Gastronomy



Pasteuriser and batch freezer coming in a single body, looking ahead to the future, for both gelato and pastry applications.



Since 1935, thanks to its unique vertical cylinder, multifunction technology, a deserved name and an innovator in the world's top names of pastry and hotel industry.

ITALIAN GELATO



cattabriga

COLDELITE

Unique Technologies



"Elite" stainless steel beater

100% stainless steel, patented and extremely performing.



Direct expansion cylinder

Patented, makes the gas impact over the several parts of the cylinder as homogeneous as possible.



Plate condenser

Improves the heat exchange and lowers electricity and water consumption.



Glycol-based freezing

Makes an incomparable smooth and creamy product.



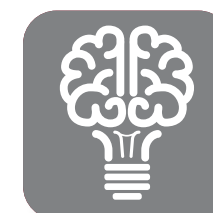
Dialog system

Remote assistance and monitoring system.



Double inverter

Varies the speed and adjusts the refrigerating power, with a remarkable saving of water and electricity.



TC board

In-house software, with high free memory slots for remote update.



Extraction by stick

Shows the gelato making manual skills to everyone in the shop.



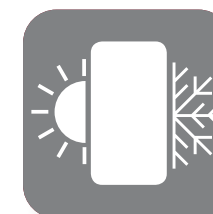
Inclusions

Allows to add solid ingredients when freezing.



Plug & Play

It allows to plug the machine into a single phase installation, without losing any efficiency or performance.



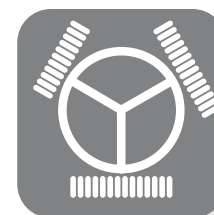
Insulated door

Utterly isolates the batch freezing process.



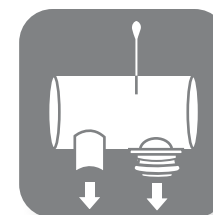
Visible production

Makes production a true show in its more classical "stir and stick" process.



Heating plates

Three independent plates, to be activated according to the quantity of mix treated.



Double exit boiler door

Allows to extract high-density products from combined units, directly from the boiler.



Pasteurizer

PSK KEL	65 US
---------	-------

Quantity per cycle	gal (lt)	5.2 - 15.6 (20 - 60)
Electrical supply		208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	20
Minimum Circuit Ampacity	A	20
Dimensions W x D x H	inch (cm)	15.35 x 34.65 x 42.13 (39 x 88 x 107)



Combo Unit

COMPACTA	VARIO 8 US	VARIO 12 US
----------	------------	-------------

Quantity per cycle	lbs (Kg)	3.3 - 17.6 (1,5 - 8)	3.3 - 26.4 (1,5 - 12)
Hourly production*	gal (lt)	3.64 - 17.96 (14 - 68)	3.64 - 31.7 (14 - 120)
Electrical supply		208-230 / 3 / 60	208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	50	70
Minimum Circuit Ampacity	A	50	70
Dimensions W x D x H	inch (cm)	23.62 x 30.31 x 60.24 (60 x 77 x 153)	23.62 x 30.31 x 60.24 (60 x 77 x 153)



* Values obtained by introducing the mix at 39°F (4°C)



Horizontal batch freezer

F	45G	90G	120G
---	-----	-----	------

Quantity per cycle	lbs (Kg)	9.9 - 19.8 (4,5 - 9)	1.3 - 34.1 (6,5 - 15,5)	24.2 - 48.4 (11 - 22)
Hourly production	gal (lt)	13.8 (53)	27.6 (106)	37 (142)
Electrical supply		208-230 / 3 / 60	208-230 / 3 / 60	208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	35	40	80
Minimum Circuit Ampacity	A	28	33	57
Dimensions W x D x H	inch (cm)	20 x 28 x 56 (50 x 71,5 x 144)	24 x 33 x 56 (60 x 85 x 144)	26 x 37 x 56 (66 x 95 x 144)



Vertical batch freezer

EFFE	6 US
------	------

Quantity per cycle	lbs (Kg)	13.2 (6)
Hourly production	gal (lt)	9.36 (36)
Electrical supply		208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	38
Minimum Circuit Ampacity	A	24
Dimensions W x D x H	inch (cm)	22 x 33 x 79 (55 x 83,5 x 200)





Counter top batch freezer

STARGEL

4 US

Quantity per cycle	lbs (Kg)	3.3 - 8.8 (1,5 - 4)
Hourly production	gal (lt)	5.3 - 7.9 (20 - 30)
Electrical supply		230 / 1 / 60
Max Fuse Size	A	25
Minimum Circuit Ampacity	A	25
Dimensions W x D x H	inch (cm)	18.7 x 25.6 x 29.9 (47,5 x 65 x 76)



Counter top Combo Unit

COMPACTA

4 US

Quantity per cycle	lbs (Kg)	3.3 - 8.8 (1,5 - 4)
Hourly production*	gal (lt)	5.3 - 9.5 (20 - 36)
Electrical supply		208-230 / 1 / 60
Max Fuse Size	A	35
Minimum Circuit Ampacity	A	35
Dimensions W x D x H	inch (cm)	23.23 x 28.74 x 36.61 (59x 73 x 93)



* Values obtained by introducing the mix at 39°F (4°C)



Counter top Combo Unit

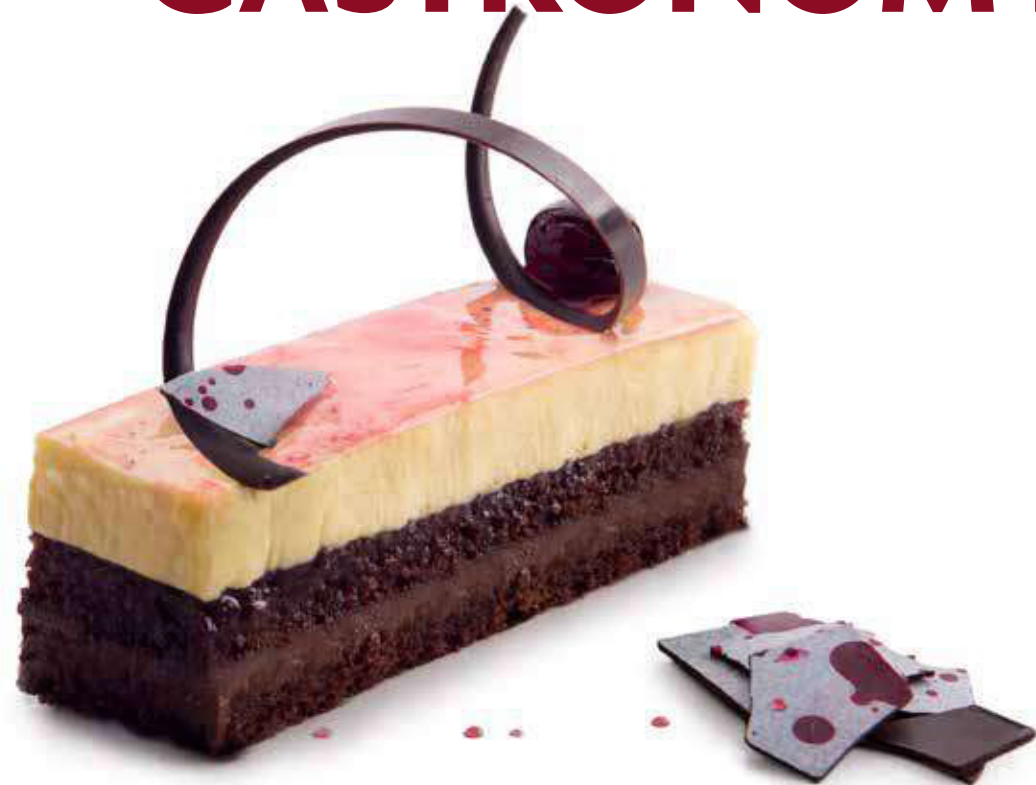
MTM

K20

Quantity per cycle	lbs (Kg)	3.3 - 5.5 (1,5 - 2,5)
Hourly production	gal (lt)	5.3 (20)
Electrical supply		208-230 / 1 / 60
Max Fuse Size	A	25
Minimum Circuit Ampacity	A	25
Dimensions W x D x H	inch (cm)	14.4 x 28.15 x 26 (36,5 x 71,5 x 66)



PASTRY GASTRONOMY



COLD ELITE

**Ott
Freezer**

Unique Technologies



Multifunction beater
Only one beater to do everything: cooking, cooling, freezing.



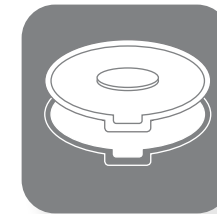
Direct expansion cylinder
Patented, makes the gas impact over the several parts of the cylinder as homogeneous as possible.



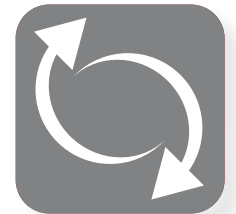
Plate condenser
Improves the heat exchange and lowers electricity and water consumption.



Dialog system
Remote assistance and monitoring system.



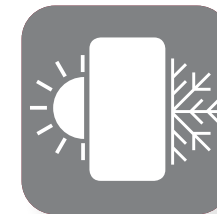
Double lid
Allows to add ingredients in the unit when at work, maintaining safety standards.



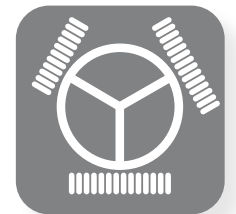
Double inverter
Varies the speed and adjusts the refrigerating power, with a remarkable saving of water and electricity.



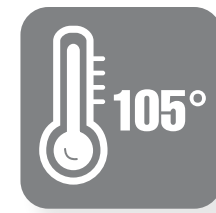
Cortex board
In-house software, with high free memory slots for remote update.



Insulated door
Utterly isolates the batch freezing process.



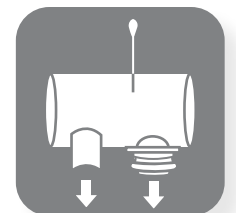
Heating plates
Three independent plates, to be activated according to the quantity of mix treated.



High temperature heating
Quietly reaching 105°C.



Environmentally friendly heating
Heats without activating any coil, thus reducing consumptions of water and energy.



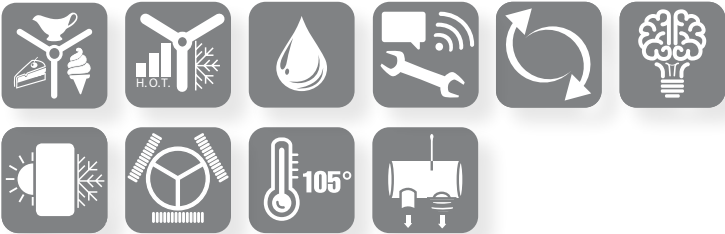
Double exit boiler door
Allows to extract high-density products from combined units, directly from the boiler.



Multifunction

COMPACTA VARIO 8 PRO US

Cylinder capacity	gal (lt)	3.7 (14)
Quantity per cycle (gelato)	lbs (Kg)	0.4 - 2.1 (1,5 - 8)
Quantity per cycle (custard)	lbs (Kg)	5.5 - 8.8 (2,5 - 4)
Time per cycle		25
max capacity	min.	with pasteurizing cycle
Electrical supply		208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	50
Minimum Circuit Ampacity	A	50
Number of speeds		7
Dimensions W x D x H	inch (cm)	23.62 x 30.32 x 60.24 (60 x 77 x 153)



Multifunction

MC12 US20 US

Cylinder capacity	gal (lt)	3.17 (12)	5.28 (20)
Quantity per cycle (gelato)	lbs (Kg)	0.78 - 1.82 (3 - 7)	1.3 - 3.12 (5 - 12)
Quantity per cycle (custard)	lbs (Kg)	6.6 - 19.84 (3 - 9)	13.23 - 33.07 (6 - 15)
Time per cycle		39	39
max capacity	min.	with pasteurizing cycle	with pasteurizing cycle
Electrical supply		208-230 / 3 / 60	208-230 / 3 / 60
Max Fuse Size	A	60	70
Minimum Circuit Ampacity	A	38	45
Number of speeds		7	7
Dimensions W x D x H	inch (cm)	19.88 x 27.56 x 50.39 (50,5 x 73 x 116)	21.65 x 29.13 x 54.72 (55 x 77 x 130)





ICETEAM | 9 2 7

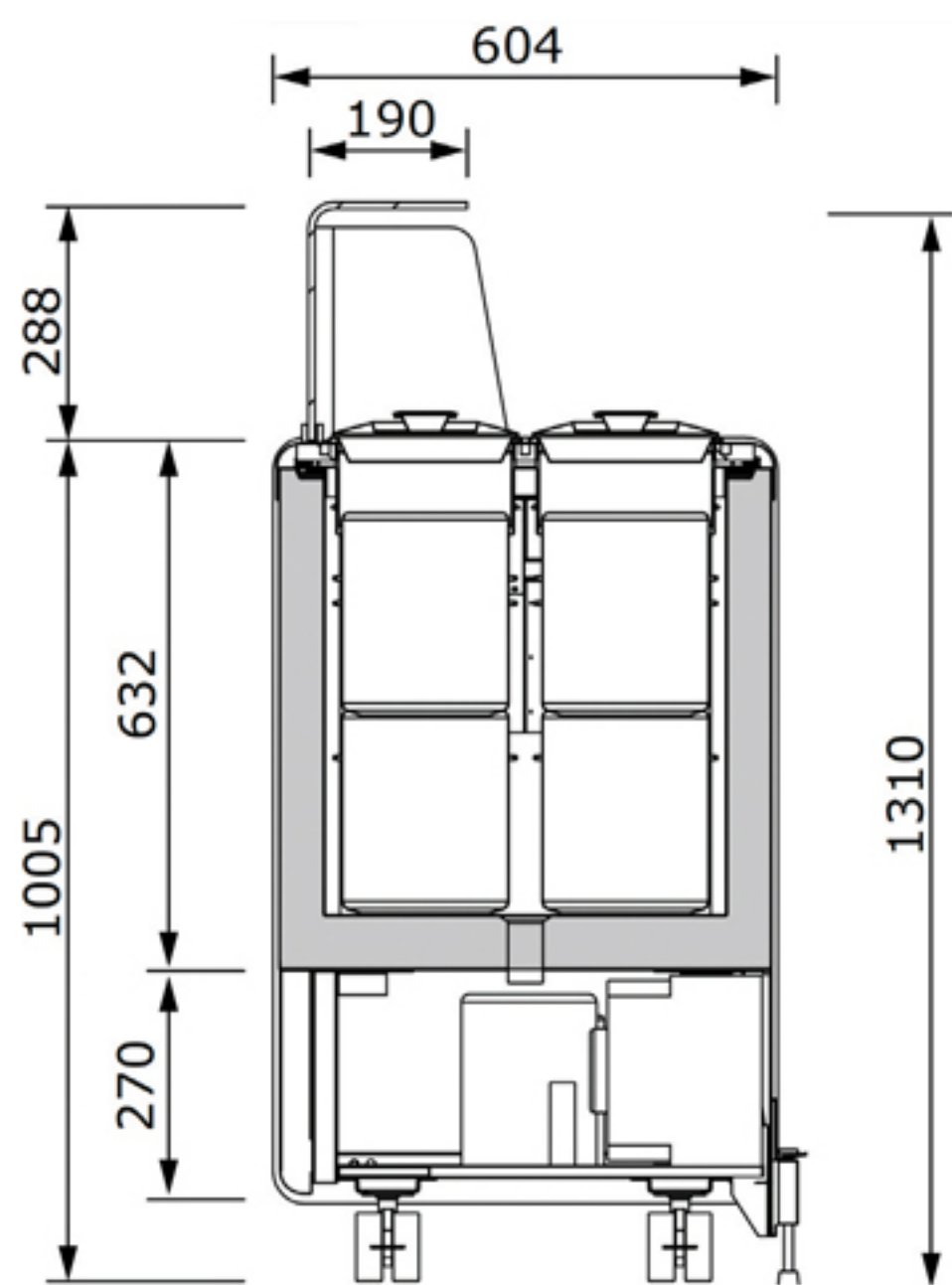


Fresco

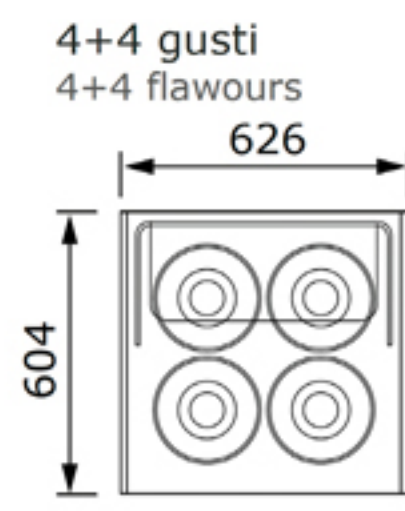
Corner gelato come vuoi, dove vuoi

Fresh Gelato anywhere you want

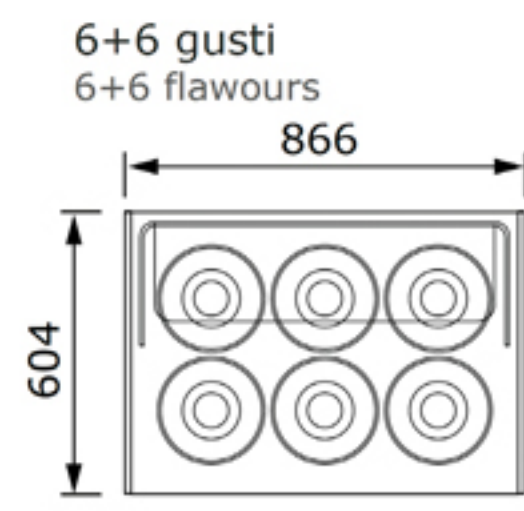




Fresco 4



Fresco 6



Fresco G con CUBo2i



Fresco sink



Fresco banco



Gelato sempre fresco con CUBO2i

CUBo 2i permette di trattare una miscela di gelato o sorbetto attraverso il processo combinato di raffreddamento e agitazione, fino a raggiungere la consistenza semi-solida di un gelato mantecato; il sistema di mantecazione continua mantiene tale struttura per un tempo indeterminato, direttamente nel cilindro.

Always fresh Gelato with CUBO2i

CUBo 2i allows to freeze mixes of gelato or sorbet, by combining cooling and stirring, until the typical semi-solid consistency of a traditional gelato is reached. Besides, the machine is able to maintain the product structure for an indefinite time, directly in the batch freezer cylinder.



Massima flessibilità
es: Fresco 4 + Fresco banco

Fresco 4 + Fresco G con Stargel 4



Fresco 4 + Fresco G con Compacta 4



COMPACT DESIGN

Banco Fresco, il banco per gelateria modulare ideale per soddisfare ogni esigenza. I nostri banchi pozzetti ventilati si adattano sia a utilizzi indipendenti che canalizzati, e sono disponibili in versione mobile con ruote o in versione fissa con piedini regolabili.

La modularità di Banco Fresco consente una personalizzazione ottimale per adattarsi perfettamente agli spazi del tuo locale.

Con le ruote girevoli, spostare Fresco diventa un'operazione semplice, sia all'interno che all'esterno, garantendo un'esperienza deliziosa in ogni contesto.

Fresco Counter, the ideal modular gelato counter to meet every need. Our ventilated well counters are suitable for both independent and ducted use, available in a mobile version with wheels or a fixed version with adjustable feet. Fresco Counter's modularity allows for optimal customization to perfectly fit your space. With swivel wheels, moving Fresco becomes a simple operation, both indoors and outdoors, ensuring a delightful experience in any setting.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

			Fresco 4	Fresco 6	Fresco G	Fresco •Sink •Banco
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	62,6x60,4x100,5	86,6x60,4x100,5	62,6x60,4x100,5	62,6x60,4x100,5
Potenza assorbita Power consumption		kW	0.25	0.45		
			CUBo 2i	Stargel 4	Compacta 4	
Quantità per ciclo Quantity per cycle	Gelato prodotto Gelato produced	kg				
		lt	1 - 2	1.5 - 4	1.5 - 4	
Quantità per ciclo Quantity per cycle	Granita prodotta Slush produced	kg	1 - 1.5	1 - 1.5	1 - 1.5	
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	15	7	7	
Alimentazione elettrica Electric power		STANDARD	230 /1 /50 Hz 220/ 1/ 60 Hz	230 /1/50 Hz	230 /1/50 Hz	
Potenza installata Installed power		kW	1.1	2.4	4.5	
Condensazione Cooling			aria air	aria air	aria air	

■ Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



Blast freezers

for gelato & pastry



Iceteam 1927 ha realizzato questi abbattitori rapidi di temperatura per gelateria e pasticceria, per dare ai professionisti del settore uno strumento di lavoro di elevato contenuto tecnologico, di facile utilizzo e di qualità garantita.

Gli abbattitori **ck N:**

- realizzati interamente in acciaio inox AISI 304, per una lunga durata
 - scocca unica coibentata per un elevato rendimento
- camera interna con spigoli arrotondati, per una agevole e rapida pulizia

VANTAGGI IN GELATERIA / ADVANTAGES IN GELATO MAKING

L'abbattimento rapido di temperatura conferisce al gelato appena mantecato una struttura più dura in superficie, garantendo una migliore conservazione e una stabilizzazione verticale del prodotto per un'ottima esposizione in vetrina.

Blast freezing gelato for a few minutes immediately after it leaves the batch freezer hardens its surface. This results in better conservation and stabilises its height giving a flawless product for display.



QUADRO COMANDI

Ampio display per la lettura delle temperature, dei tempi e delle lavorazioni

- abbattimento positivo • abbattimento negativo
- abbattimento rapido • impostazione tempo
- impostazione con sonda • riscaldamento sonda
- sbrinamento.

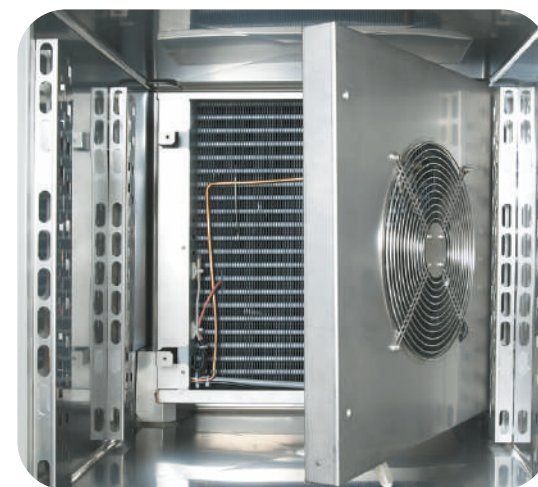
CONTROL PANEL

with large display showing temperatures, times and processes

- refrigeration • freezing • blast freezing
- time setting • product core probe setting
- product core probe heating • defrosting.

Con l'abbattimento di temperatura prolungato per ore, si ottiene la surgelazione a -18°C e l'indurimento totale del gelato; un sistema ideale per lo stoccaggio. Il gelato, ricondizionato successivamente a -14°C, ritorna soffice, cremoso e spatolabile.

Blast freezing gelato intended for storage for a few hours freezes it to -18°C, setting it completely. When reconditioned at -14°C, the gelato once again becomes soft, creamy and spatula-friendly.



EVAPORATORE

Deflettore in acciaio inox montato su cerniere, per la perfetta pulizia e ispezione di tutte le parti.

EVAPORATOR

with hinged stainless steel deflector, for perfect cleaning and inspection of all parts.

Per preparare torte gelato, bavaresi, mousse, monoporzioni, pezzi duri e tutta la pasticceria fredda, l'abbattitore rapido di temperatura è fondamentale per velocizzare i tempi e per la sicurezza e il rispetto delle norme igieniche. Lo scongelamento risulta perfettamente omogeneo.

When making gelato cakes, Bavarian cream, mousse, single-portion desserts, hard pieces and all gelato confectionery, the blast freezer's speed and health assurances make it an essential appliance. Products defrost absolutely uniformly.



ALLESTIMENTO GELATERIA

Cremagliere con coppie di guide a C, antiribaltamento, griglia in dotazione per l'appoggio delle vaschette gelato; guide facilmente smontabili e lavabili.

GELATO MAKING VERSION

racks with pairs of non-tip C-runners, complete with shelves for gelato pans; runners are easily removable and washable.

• OPTIONAL:

ALLESTIMENTO PASTICCERIA

Cremagliere con coppie di guide a L per le teglie di pasticceria cm 40x60; guide facilmente smontabili e lavabili

PASTRY VERSION

racks with pairs of L-runners for 40x60 cm confectionery trays; runners are easily removable and washable.

VANTAGGI IN PASTICCERIA / ADVANTAGES IN CONFECTIONERY

Con l'abbattimento rapido positivo a +3°C, i prodotti cotti come dolci, pasticcini, basi per torte, focacce, salatini ecc... mantengono la loro freschezza per 5-6 giorni.
In pochi minuti sono pronti al consumo, con sapore, colore, odore e peso inalterati.

*With blast chilling to +3°C, baked products such as cakes and sweet pastries, cake bases, muffins, baked snacks, etc. all retain their freshness for 5-6 days.
They are ready to eat in a few minutes, with all their original flavour, colour, aroma and weight.*



SONDA
Per la lettura della temperatura al cuore del prodotto; opportunamente riscaldata per una perfetta estrazione dopo la surgelazione..

PROBE
for reading product core temperature; heated for troublefree removal after freezing.

Con l'abbattimento rapido negativo a -18°C, i prodotti crudi come pan di spagna, pasta frolla, bignè, ecc... mantengono integra la loro struttura cellulare, garantendo una perfetta conservazione per alcuni mesi.
Comodi prodotti da forno sempre pronti.

With blast freezing to -18°C, raw items such as cake and pastry dough, etc. maintain all their cell structure, guaranteeing perfect conservation for several months. Products are conveniently ready for baking, at any time.



ACCESSORI
Optional che consentono di completare gli abbattitori CK-N per un uso più personalizzato
• ozonizzatore per sterilizzare la camera e l'evaporatore • coppie guide a C per l'allestimento gelateria • coppie guide a L per l'allestimento pasticceria • griglia da cm 40x60 • 4 ruote pivotanti di cui 2 con freno • condensazione optional ad acqua per CK 200.

ACCESSORIES
these optional accessories allow customisation of the CK blast freezers
• ozonizer for sterilising the appliance interior and evaporator • pairs of C-runners for gelato version • pairs of L-runners for confectionery version • 40x60 cm shelf • 4 swivel wheels, 2 with brake • optional water condenser for CK 200.

Con l'abbattimento rapido negativo a -18°C, i prodotti cotti come bignè o croissant si conservano fragranti. Si riportano in temperatura, in ambiente in 15-20 minuti o nel forno a microonde in 30 secondi, mantenendo forma e consistenza perfette.

With blast freezing to -18°C, baked products such as éclairs or croissants retain their aroma. When defrosted, for 15-20 minutes at room temperature or for 30 seconds in a microwave, their shape and consistency remain perfect.

These fast blast freezers by Iceteam 1927, for the gelato store and pastry shop, provide field professionals with a tool that is technologically advanced, easy to use and guarantees quality.

The **ck** N blast freezers:

- produced entirely in stainless steel AISI 304, for long duration
- unique thick insulated body, for high productivity
- inner chamber with round edges, for fast and easy cleaning

TECHNICAL SPECIFICATIONS

		ck 100 N	ck 300 N	ck 400 N
Temperatura di esercizio Operating temperature	°C	+3/-40	+3/-40	+3/-40
Condensazione Cooling		air	air	air
Caratteristiche elettriche Electrical supply	STANDARD	1 AC 208-240V/60 Hz	1 AC 208-240V/60 Hz	1 AC 208-240V/60 Hz
Potenza installata Rated power	HP	1	2	2,5
Allestimento gelateria Gelato making version	Coppie guide a C Pairs of C runners	1	4	6
Allestimento gelateria Gelato making version	Griglie Grills	2	6	7
Allestimento gelateria Gelato making version	Capacità vaschette Capacity number of pans (36x16x12cm)	CK 100: 6 CK 102: 12 CK 104: 6	CK 300: 15 CK 302: 30	CK400: 21 CK 402: 42
Allestimento pasticceria Confectionery version	Capacità teglie Capacity (number of trays)	5	12	16
Dimensioni L x P x A Dimensions W x D x H	inch	CK 100: 31.1 x 32.3 x 35.5 CK 102: 33.5 x 37.4 x 35.5 CK 104: 33.5 x 34 x 35.5	CK 300: 31.1 x 34.3 x 71 CK 302: 33.5 x 39.4 x 71.3	CK 400: 31.1 x 34.3 x 77.2 CK 402: 33.5 x 39.4 x 77.2
Gas refrigerante Cooling gas	Tipologia Type	R290	R290	R290
Peso netto Net weight	Kg	110 -150	190 - 230	210 - 250

* Optional
Raffreddamento ventilato. Sbrinamento manuale. / Fan-assisted refrigeration. Manual defrosting.
Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



CONTINUOUS
CHURNING
GELATO
MACHINES

Il gelato più buono è quello fresco, appena mantecato. Fino a ieri assaggiarlo era privilegio del solo gelatiere in laboratorio, ma con la mantecazione continua è diventato di tutti.

The best gelato is freshly churned. Up to now only gelato makers had the chance to taste it that way! With continuous churning this privilege is finally available to everyone.



- Vision produce gelato, sorbetto, yogurt, granita e altro. La soluzione ideale per creare gelaterie, chioschi e angoli gelato in spazi minimi

Vision can produce, gelato, sorbet, yogurt, granita and more. The ideal choice to open gelaterias, kiosks and gelato corners in small spaces

- La potenza elettrica richiesta è estremamente contenuta (0,75 kW / cilindro) con conseguente riduzione dei consumi

The electric power required is extremely low (0.75 kW / cylinder) with considerable reduction in energy consumption

- Ogni cilindro è completamente indipendente in tutte le funzionalità

Every cylinder is independent through each function.

- È possibile rabboccare con miscela fresca e aggiungere ingredienti specifici (frutta, cioccolato, granelle) durante la mantecazione

It is possible to top up each cylinder with fresh liquid mix and add additional ingredients (fruit, chocolate, nuts) any time

- Il funzionamento è possibile anche con piccole quantità di gelato, evitando così inutili sprechi

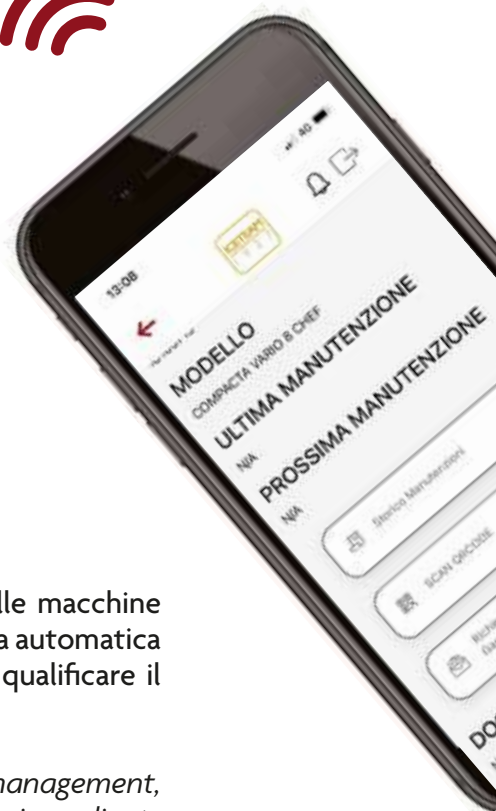
The machine works even with a small amount of gelato, thus reducing wastage to the minimum

- L'uso di un inverter per controllare la velocità del motore agitatore permette un miglior controllo della consistenza del gelato, questo garantisce anche grande affidabilità e la progressiva integrazione della miscela fresca col gelato di fondo durante i rabbocchi

The use of a motor drive to adjust the motor beater speed allows to better control the gelato's consistency and texture. This also guarantees higher reliability and the best integration of the new liquid mix with the gelato already present in the cylinder

- La funzione 'Auto-pastorizzazione' aumenta la sicurezza igienica e permette di lavare la macchina ogni 42 giorni.

The 'Auto pasteurizing' function increases the hygienic safety, allowing the machine to be cleaned every 42 days.



INDUSTRIA 4.0 (Solo per i mercati Italiani)

INDUSTRY 4.0 (Only in Italy)

Una combinazione di tecnologie di comunicazione e gestione remota delle macchine unita a un sistema di gestione di allarmi, manutenzione preventiva e fornitura automatica di ingredienti, il tutto gestito da un software certificato che permette di qualificare il sistema per la nuova legislazione dell'Industria 4.0.

A combination of communication technologies and machine remote management, together with alarm monitoring, preventive service planning and automatic ingredients supply, make the system comply with the Industry 4.0 requirements.

INTEGRATED MANAGEMENT SYSTEM (INDUSTRY 4.0)



Modelli e versioni / Models and versions

La nostra tecnologia si basa sul fatto di avere una macchina completa e indipendente per ogni cilindro/gusto.

Per tale motivo i vari modelli sono multipli della macchina base a un cilindro.

Tecnologia refrigerante avanzata, che permette di ridurre i tempi di lavorazione.

Le versioni disponibili sono:

- **Auto-pastorizzante (HT)**

Il ciclo di pastorizzazione notturno garantisce la sicurezza igienica fino a 42 giorni.

La pastorizzazione mantiene la struttura ottimale del prodotto per un periodo più lungo.

Our technology is based on having a completely independent unit for each cylinder/flavour.

For this reason all models are multiples of the single cylinder, for the number of cylinders.

Sophisticated cooling technology that reduces the processing time.

The versions available are:

- **Auto Pasteurizing (HT)**

The night time pasteurization cycle extends the hygienic safety period to 42 days.

It also helps obtaining the optimal texture of the product for a longer time.

Opzione Buck/Boost: alcuni paesi possono avere grandi sbalzi di tensione che possono causare problemi ad alcune parti della macchina. Per questa ragione abbiamo introdotto la possibilità di alzare o abbassare la tensione di rete fino al 10%.

Questa opzione deve essere specificata al momento dell'ordine.

Buck / Boost option : some countries experience large voltage fluctuation that may cause trouble to some machine parts. For this reason we have introduced this option to higher or lower the line voltage up to 10%. This option has to be specified when ordering.

1 cilindro / 1 cylinder

vision 2

- Scarico acqua in recipiente esterno tramite rubinetto diritto o a squadra
- Solo con raffreddamento ad aria
- Con anello e spatola
- *Water is drained into a bucket using a hose and a straight or right-angled tap*
- *Air cooled only*
- *With bezel and spatula*



2 cilindri / 2 cylinders

vision 4 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola
- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 4



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola
- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

3 cilindri / 3 cylinders

vision 6 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola
- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 6



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola
- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

4 cilindri su una fila / 4 cylinders in line

vision 8 Scoop



- Con vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Senza anello e spatola
- *With built-in dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *Without bezel and spatula*

vision 8



- Senza vaschette lava porzionatori
- Disponibile con raffreddamento ad aria o acqua
- Con rubinetto di scarico
- Con anello e spatola
- *Without dipper well*
- *Available with air or water cooling*
- *With draining tap*
- *With bezel and spatula*

4 cilindri su due file / 4 cylinders on two line

vision 4 + 4 Scoop



- Con vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Senza anello e spatola
- *With built-in dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *Without bezel and spatula*

vision 4 + 4



- Senza vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Con anello e spatola
- *Without dipper well*
- *With integrated cylinder-emptying pump*
- *With bezel and spatula*

6 cilindri su due file / 6 cylinders on two line

vision 6 + 6 Scoop



- Con vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Senza anello e spatola
- With built-in dipper well
- With integrated cylinder-emptying pump
- Without bezel and spatula

vision 6 + 6



- Senza vaschetta lava porzionatori
- Pompa di svuotamento vasche integrata
- Con anello e spatola
- Without dipper well
- With integrated cylinder-emptying pump
- With bezel and spatula

PERSONALIZZAZIONI SU MISURA: CUSTOMIZATIONS:

La vostra macchina BGI potrà presentarsi col vostro brand e la finitura in armonia con il vostro punto vendita. Possiamo infatti realizzare appositi adesivi per i lati visibili.

To perfectly fit into your stores your BGI machine can be supplied with your company's logo and colours. Labels are also available for the sides of the machines visible to the customers.

- Vetro frontale - porta salse - rubinetto
Frontal glass - topping holder - water tap

- Piano superiore con pellicola adesiva ad alta resistenza al graffio (opzionale).
Top surface covered with scratch resistant plastic film (optional).



Modelli con vaschette lava porzionatori

Models with dipper wells

Specifiche Tecniche / Technical Specifications

Modello <i>Model</i>	Produzione <i>Production</i>	Carica ciclo per cilindro <i>min/max</i>	Potenza <i>Power</i>	Alimentazione elettrica <i>Electric power</i>	Consumi** <i>Consumption</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i>	Peso <i>Weight</i>
vision 4 Scoop/A vision 4 Scoop/W	24 kg/h	1,5-2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 750 x 955 mm	138 kg
vision 4 Scoop/A- HT vision 4 Scoop/W-HT	24 kg/h	1,5-2,5 kg	2,40 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 750 x 955 mm	152 kg
vision 6 Scoop/A vision 6 Scoop/W	36 kg/h	1,5-2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1.098 x 750 x 955 mm	198 kg
vision 6 Scoop/A- HT vision 6 Scoop/W-HT	36 kg/h	1,5-2,5 kg	3,60 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1.098 x 750 x 955 mm	219 kg
vision 8 Scoop/A vision 8 Scoop /W	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1.405 x 750 x 955 mm	262 kg
vision 8 Scoop/A- HT vision 8 Scoop/W- HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1.405 x 750 x 955 mm	288 kg
vision 4+4 Scoop*	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 970 x 955 mm	257 kg
vision 4+4 Scoop/HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 970 x 955 mm	285 kg
vision 6+6 Scoop/HT	72 kg/h	1,5-2,5 kg	4,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1.205 x 970 x 955 mm	420 kg
vision 6+6 Scoop/HT	72 kg/h	1,5-2,5 kg	7,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1.205 x 970 x 955 mm	462 kg

* Carica per cilindro * Load per cylinder

** Consumi misurati a temperatura ambiente di 22°C con carica di 2 litri di miscela a 4°C (prima ora di produzione/ mantecazione continua senza rabbocco / rabbocco continuo di 6kg/h)

** Consumption measured at room temperature of 22°C with 2 liters of mix load at 4°C (first hour of production/ continuous churning with no top-up / continuous churning with top-up of 6kg/h)

Note :

- Modelli /A (es. vision 4 Scoop/A) sono con raffreddamento ad aria (richiedono solo acqua e scarico per lavaggio)
- Modelli /W (es. vision 4 Scoop/W) sono con raffreddamento ad acqua (richiedono acqua e scarico per lavaggio + acqua e scarico per raffreddamento)
- Models /A (ie. vision 4 Scoop/A) are air cooled (only need water and drain for dipper wells)
- Models /W (ie. vision 4 Scoop/W) are water cooled (need water and drain for dipper wells + water and drain for cooling)

Modelli senza vaschette lava porzionatori

Models without dipper wells

Specifiche Tecniche / Technical Specifications

Modello Model	Produzione Production	Carica ciclo per cilindro min/max	Potenza Power	Alimentazione elettrica Electric power	Consumi** Consumption	Dimensioni Dimensions	Peso Weight
vision 2 /A	12 kg/h	1,5-2,5 kg	0,75 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,25 / 0,07 / 0,45 kWh	435 x 600 x 955 mm	78 kg
vision 2 /A- HT	12 kg/h	1,5-2,5 kg	1,20 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,30 / 0,085 / 0,54 kWh	435 x 600 x 955 mm	85 kg
vision 4/A vision 4/W	24 kg/h	1,5-2,5 kg	1,50 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,50 / 0,14 / 0,90 kWh	715 x 620 x 955 mm	138 kg
vision 4/A- HT vision 4/W- HT	24 kg/h	1,5-2,5 kg	2,40 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz	0,60 / 0,17 / 1,08 kWh	715 x 620 x 955 mm	152 kg
vision 6/A vision 6/W	36 kg/h	1,5-2,5 kg	2,25 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,75 / 0,21 / 1,35 kWh	1.098 x 620 x 955 mm	198 kg
vision 6/A- HT vision 6/W- HT	36 kg/h	1,5-2,5 kg	3,60 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	0,90 / 0,25 / 1,62 kWh	1.098 x 620 x 955 mm	219 kg
vision 8/A vision 8/W	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	1.405 x 620 x 955 mm	262 kg
vision 8/A- HT vision 8/W- HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 120/220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	1.405 x 620 x 955 mm	288 kg
vision 4+4*	48 kg/h	1,5-2,5 kg	3,00 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,00 / 0,28 / 1,80 kWh	860 x 850 x 955 mm	257 kg
vision 4+4 HT	48 kg/h	1,5-2,5 kg	4,80 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,20 / 0,34 / 2,16 kWh	860 x 850 x 955 mm	285 kg
vision 6+6*	72 kg/h	1,5-2,5 kg	4,50 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,50 / 0,42 / 2,70 kWh	1.205 x 850 x 955 mm	420 kg
vision 6+6 HT*	72 kg/h	1,5-2,5 kg	7,20 kW	230 V – 50 Hz 220 V – 60 Hz 400 V – 50 Hz 3+N 380 V – 60 Hz 3+N	1,80 / 0,51 / 3,24 kWh	1.205 x 850 x 955 mm	462 kg

* Carica per cilindro * Load per cylinder

** Consumi misurati a temperatura ambiente di 22°C con carica di 2 litri di miscela a 4°C (prima ora di produzione/ mantecazione continua senza rabbocco / rabbocco continuo di 6kg/h)

** Consumption measured at room temperature of 22°C with 2 liters of mix load at 4°C (first hour of production/ continuous churning with no top-up / continuous churning with top-up of 6kg/h)

Note :

- Modelli /A (es. vision 4 Scoop/A) sono con raffreddamento ad aria (non necessita il collegamento acqua)
- Modelli /W (es. vision 4 Scoop/W) sono con raffreddamento ad acqua (richiedono acqua e scarico per raffreddamento)
- Models /A (ie. vision 4 Scoop/A) are air cooled (no water connection required)
- Models /W (ie. vision 4 Scoop/W) are water cooled (need only water and drain for cooling)



**Produzione estremamente semplice di un gelato di
qualità eccezionale proprio davanti agli occhi del
cliente. La visibile freschezza del prodotto è ottenuta
e garantita dalla continua mantecazione.**

The production of high-quality gelato is extremely easy and it's done
right in front of customers.

The freshness of the product is achieved and guaranteed
by the continuous churning process.



CUBo 2i

Gelato sempre fresco, in ogni momento
Always fresh Gelato



Gelato sempre fresco

CUBo 2 permette di trattare una miscela di gelato o sorbetto attraverso il processo combinato di raffreddamento e agitazione, fino a raggiungere la consistenza semi-solida di un gelato mantecato; il sistema di mantecazione continua mantiene tale struttura per un tempo indeterminato, direttamente nel cilindro.

Always fresh Gelato

CUBo 2 allows to freeze mixes of gelato or sorbet, by combining cooling and stirring, until the typical semi-solid consistency of a traditional gelato is reached. Besides, the machine is able to maintain the product structure for an indefinite time, directly in the batch freezer cylinder.



Rabbocco di miscela

Questa funzione permette di rabboccare la vasca con miscela fresca. Man mano che il prodotto viene servito, è possibile aggiungere miscela liquida nel cilindro e riattivare la mantecazione per portare nuovamente in consistenza il gelato, in un tempo inferiore del 60% rispetto al tempo impiegato per la prima mantecazione. La macchina tornerà successivamente in modalità conservazione, automaticamente.

Mix refill

This function allows to refill the cylinder with fresh liquid mix as the product is sold. During the storage mode, the user simply needs to add the liquid mix and restart the freezing process.

The machine will reactivate the program to bring the gelato back to the original consistency, taking a 60% shorter freezing time compared to the first batch. Then, the machine will automatically go to storage mode.

Conservazione notturna

Con questo programma, impostabile tramite timer, la macchina interrompe automaticamente qualsiasi modalità di mantecazione e/o conservazione, mantenendo la temperatura della vasca come fosse un frigorifero. In questo modo la miscela, durante la notte, si conserva a temperatura positiva, senza alcun rischio dal punto di vista igienico-sanitario.

Night mode

This program, that can be set by using a timer, allows to turn off automatically any batch freezing/ storage cycle so to keep the temperature in the cylinder like a refrigerator. This will ensure that the gelato mix stays in a positive temperature during the night, without any hygienic or health risks.



**Macchina ad una vasca, completamente automatica,
per mantecazione continua con rabbocco di miscela fresca.
La gestione elettronica permette di ottenere
la consistenza ottimale del prodotto.
Ciclo di conservazione notturna automatico e programmabile.**

*Fully automatic single cylinder table top machine, designed for the production
and sale of fresh gelato and ice cream. The continuous churning process is done
in front of costumers, adding fresh liquid mix as the product is sold.
A sophisticated, but easy to use, electronic controller ensures the best texture and quality all the time.
Night conservation cycle is automatic and settable.*



11 ricette personalizzabili

11 personalized recipes



**CUBo 2i: con inverter sul motore agitatore per regolare la
velocità (ideale per la Granita Siciliana)**

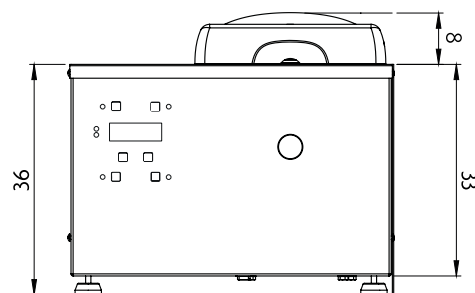
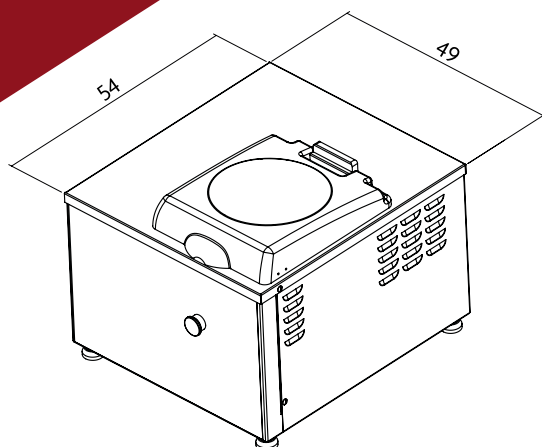
CUBo 2i: the motor beater inverter varies
the speed -even during the cycle- depending on the type
of mix introduced



App controllo remoto e personalizzazione cicli → Piano Industria 4.0
App for the remote control of the machine

COMPACT DESIGN

CUBo 2



CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS

CUBo 2i

Quantità per ciclo ■ Quantity per cycle ■	Miscela introdotta Mix processed	kg	1 - 2
	Gelato prodotto Gelato produced	lt	1.3 - 2-6
Quantità per ciclo ■ Quantity per cycle ■	Granita prodotta Slush produced	kg	1 - 1.5
Velocità motore agitatore Motor speed		n°	15
Alimentazione elettrica Electric power		STANDARD	220/ 1/ 60 Hz
Potenza installata Installed power		kW	1.1
Condensazione Cooling			aria air
Dimensioni LxPxA Dimensions WxDxH		cm	49 x 54 x 44
Peso netto Net weight		kg	54

■ La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.
The quantity produced in one batch and production times vary depending on the mix used; the "max" values refer to the classic Italian-style gelato.

■ Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence



info@bairesequipment.com | www.bairesequipment.com