



Baires — Cocina.

The Gastro - Tech Company

Soluzioni integrali
per macchinari
da gelateria.



cattabriga

La gama más completa de
equipamiento para la elaboración
de helado artesanal, soft serve y
pastelería.



Baires Cocina distribuidor
exclusivo oficial



catabriga

Fundada en 1927, Catabriga es referente mundial en tecnología para helado artesanal. Parte de ICETEAM 1927 y del grupo ALI SPA, combina excelencia italiana, innovación y una de las gamas más completas del mercado, desde la histórica mantecedora vertical "Effe 6" hasta las modernas máquinas combinadas "Compactas".

Tecnologías Destacadas:

-  | **Agitador Elite** 100% de acero, patentado y con un excelente rendimiento.
-  | **Dialog** Sistema de control y tele-asistencia.
-  | **Ciclo Diamond** Ciclo inteligente que adapta automáticamente los parámetros de la máquina para obtener siempre un helado perfecto.
-  | **Doble inverter** Varía la velocidad y dosifica la potencia frigorífica optimizando el cambio de estado y permitiendo un importante ahorro energético.
-  | **Calentamiento ecológico** Sin resistencias, con el consiguiente ahorro de agua y energía.
-  | **Electrónica SMART** Software desarrollado internamente con amplia memoria y actualizable a distancia.
-  | **Plug & Play** Permite conectar la máquina a una red monofásica, sin perder potencia y rendimiento.



B-Co.
EQUIPMENT



Mantecadora vertical.

La histórica mantecadora vertical italiana EFFE marcó un ícono en la heladería artesanal y hoy celebra 100 años de tradición e innovación, más vigentes que nunca.



Mantecadoras horizontales.

Nuestra gama de mantecadoras horizontales Multifreeze y Stargel cuenta con la más avanzada tecnología en mantecación discontinua, ofreciendo la mejor calidad de helado a nivel mundial.



Mantecadoras combinadas.

Contamos con las opciones más modernas en conceptos de fabricación combinada, una tendencia que crece año tras año y donde Cattabriga define el estándar con su exclusiva tecnología VARIO de doble inverter.





Pasteurizadores

Nuestras líneas EasyMix y PSK ofrecen un amplio abanico de tecnología, eficiencia y calidad para llevar tu receta a su máxima expresión a una velocidad insuperable.



Equipos Multifunción

¡La mejor solución para operaciones que integran pastelería y heladería! Una propuesta de equipos Masterchef y Cremomatic que realmente llevan la producción a otro nivel.



Helado Dinámico

Cattabriga lidera la tendencia del concepto de helado dinámico con su línea de equipos CUBO y VISION: exhibición y fabricación All in One, con la más alta calidad.



Soft serve / frozen yogurt

La línea más completa y confiable de equipos para helado soft, pensada para los proyectos más exigentes. Su exclusiva línea BIB se encuentra a la vanguardia de la tecnología a nivel mundial.

3 bocas
Trabaja por bomba
peristáltica, De piso

3 bocas
Trabaja por bomba
peristáltica, De mesa

1 boca
Trabaja por
gravidad, De mesa

Baires — Cocina.

The Gastro - Tech Company

Web: www.bairescocina.com
Email: info@bairescocina.com
Tel: 11 5419 6220
Redes: @bairescocina



▶ ESCANEÁ EL
CÓDIGO QR
DE CATTABRIGA



B—Co.
ACADEMY



Baires Academy & GelAteneo

En Baires Academy desarrollamos cursos exclusivos bajo el método GelAteneo la prestigiosa escuela italiana de Bologna especializada en heladería artesanal.

Una experiencia de formación profesional para aprender las técnicas reales del auténtico gelato italiano junto a referentes internacionales y equipamiento profesional de alta gama.