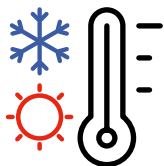


CUOCICREMA

Cremekoher
Cuececremas

14 | 35 | 60

CREMA MIX TOUCH SCREEN



RAFFREDDAMENTO

abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO

erwärmung
calentamiento



CREMA MIX 35/60

Schermo touch screen

Touch Screen

Pantalla Touch Screen



Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confettura di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatische rezepte:

Creme für Torten und Kuchen, Eiscreme, Yoghurt, Cremespeisen, Fruit Pochè, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milkschokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung/Temperierung, Obstkonfitüre, Creme für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisu, Invertzucker, Personalisiert 1/2/3.

Recetas automáticas:

Crema pastelera, Bases para helado, Yogurt, Ganache, Fruta pochada, Temple de chocolate fundente, Chocolate con leche, Chocolate de color, Conservación de temple, Confitura de fruta, Pasta para profiteroles, Almendrado a la miel, Panna Cotta, Pasteurización de yemas de huevo, Tiramisù, Azúcar invertido, Bavarois, Personalizada 1/2/3.

ITA

CREMA MIX 14

È un cuocicrema innovativo che rivoluziona il sistema di produzione e dall'estrema versatilità. La vasca ha una capacità minima di lt.2 e massima di lt. 14. CREMA MIX 14 stravolgerà il modo di produrre in pasticceria, grazie al sistema di riscaldamento e di raffreddamento a bagnomaria con liquido glicolato (brevetto ICETECH). In 2 ore si possono produrre fino a 6 tipi diversi di prodotti nella quantità ideale per essere usati in tempo reale. CREMA MIX 14, permette la produzione di 40 Kg/h di deliziose creme pasticciere, creme al burro, panna cotta, frutta pochée, tiramisù, bavarese, miscela gelato, zucchero invertito e tanti altri prodotti. CREMA MIX 14, grazie alla semplicità d'impostazione ed utilizzo, è il partner ideale per soddisfare la creatività in pasticceria e gelateria.

CREMA MIX 35-60

L'ultimo nato in casa ICETECH è CREMA MIX, un cuocicrema multifunzionale a BAGNOMARIA con liquido glicolato che, potendo raggiungere 140°C come massima temperatura di cottura, è in grado di soddisfare il pasticciere più esigente. Il rivoluzionario schermo TOUCH SCREEN, permette di memorizzare 20 ricette automatiche: 17 ricette pre-impostate ma modificabili dall'operatore e 3 ricette personalizzate. Ogni ricetta è composta da 12 passaggi per ognuno dei quali è possibile regolare:

- LA VELOCITÀ
- LE TEMPERATURE
- LA POTENZA

Di riscaldamento o raffreddamento per l'ottenimento di una cottura o abbattimento di tipo HARD, MEDIO o SOFT.

L'operatore può decidere di impostare un segnale acustico che avvisa al termine di ogni passaggio. L'estrema semplicità di utilizzo dello schermo TOUCH SCREEN favorisce una programmazione elastica e quindi la possibilità di realizzare in maniera perfetta qualsiasi ricetta. La generosa bocca d'uscita del prodotto, l'ergonomia dei comandi e la semplicità delle fasi di lavaggio/pulizia e sanificazione, rendono il CREMA MIX un cuocicrema unico nel suo genere e ad oggi il più tecnologico e completo sul mercato.

Queste le principali caratteristiche tecniche innovative:

- Sistema di riscaldamento e raffreddamento a BAGNOMARIA con liquido glicolato;
- Controllo delle temperature mediante computer con sistema TOUCH SCREEN;
- Controllo e regolazione di 10 livelli di velocità dell'agitatore mediante sistema INVERTER;
- Bassissimi consumi di acqua ed energia elettrica;
- Agitatore speciale creato per permettere la migliore miscelazione sia delle ricette liquide che pastose.

Costruito con materiale alimentare, è smontabile e lavabile in tutte le sue parti.

DEU

CREMA MIX 14

Ist ein extrem vielseitiger und innovativer Cremekocher, der das Produktionssystem revolutioniert. Die Schale besitzt ein Fassungsvermögen von min. 2 l und max. 14 l. CREMA MIX 14 verändert die Produktionsweise in Konditoreien dank eines Heiz- und Kühlsystems mit Wasserbad mit glykol (ICETECH-Patent). In 2 Stunden können bis zu 6 verschiedene Produktsorten in idealen Mengen für einen Echtzeit-Einsatz hergestellt werden. CREMA MIX 14 ermöglicht die Produktion von 40kg/h exquisiter Konditorcreme, Buttercreme, Panna Cotta, Frucht-Pochee, Tiramisù, Bavarese, Eismischung, invertiertem Zucker und vielem mehr. Dank der einfachen Einstellung und Handhabung ist CREMA MIX 14 der ideale Partner für Kreativität in Konditoreien und Eisdielen.

CREMA MIX 35-60

Das neueste Produkt der Firma ICETECH ist CREMA MIX, ein multifunktionelles Gerät zur Zubereitung von Cremesorten mit WASSERBAD mit glykol. Mit einer Zubereitungstemperatur von maximal 140 °C kann dieses Gerät auch den Bedürfnissen anspruchsvoller Konditoren/-innen gerecht werden. Der revolutionäre TOUCHSCREEN ist in der Lage bis zu 20 automatische Rezepte zu speichern: 17 voreingestellten Rezepten, die jedoch verändert werden können und 3 personalisierte. Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:

- DIE GESCHWINDIGKEIT
- DIE ZU ERREICHENDE TEMPERATUR
- DIE STUFE

Der Erhitzung oder Kühlung für eine Zubereitung HARD, MEDIUM oder WEICH.

Es besteht die Möglichkeit ein akustisches Signal einzustellen, welches das Ende eines jeden Schrittes anzeigt. Der TOUCHSCREEN ist einfach in seiner Bedienung und begünstigt so eine elastische Programmierung, wodurch jedes Rezept perfekt verwirklicht werden kann. Die großzügige Produktausgabe, eine ergonomische Steuerung und die Einfachheit der Reinigungs- und Sterilisierungsphasen machen CREMA MIX einzig unter den Geräten zur Herstellung von Cremesorten und ab heute die technologisch fortschrittlichste Maschine auf dem Markt.

Die wichtigsten innovativen technischen Eigenschaften sind:

- Erhitzungs- und Kühlungssystem mit Wasserbad mit glykol;
- Temperaturkontrolle über einen Computer mit TOUCHSCREEN;
- Kontrolle und Einstellung von 10 verschiedenen Geschwindigkeitsstufen des Rührwerks über ein INVERTER-System;
- Niedriger Wasser- und Stromverbrauch;
- Spezielles Rührwerk, welches eine optimale Mischung sowohl flüssiger als auch dickflüssiger Rezepte erlaubt.

Bestehend aus lebensmittelgerechten Material, kann das Gerät in seine Einzelteile zerlegt und gereinigt werden.

ESP

CREMA MIX 14

Es un cuocicrema innovador que revoluciona el sistema de producción y tiene una altísima versatilidad. La cuba tiene una capacidad mínima de 2 litros y una capacidad máxima de 14 litros. CREMA MIX 14 cambiará el modo de producir en la repostería, gracias al sistema de calentamiento y enfriamiento a baño María con glicol (patente ICETECH). En 2 horas se pueden producir hasta 6 tipos diferentes de productos en la cantidad ideal para ser utilizados en tiempo real. CREMA MIX 14, permite la producción de 40 Kg/h de deliciosas cremas pasteleras, cremas de manteca, natillas, fruta pochée, tiramisù, bavarois, mezcla para helados, azúcar invertido y muchos otros productos. CREMA MIX 14, gracias a la simplicidad de ajuste y uso, es el partner ideal para satisfacer la creatividad en repostería y heladería.

CREMA MIX 35-60

La última llegada a la casa ICETECH es CREMA MIX, un cocedor de crema multifuncional al BAÑO MARÍA con glicol que, dado que puede alcanzar los 140°C como temperatura máxima de cocción, puede satisfacer al pastelero más exigente. La revolucionaria pantalla TOUCH SCREEN permite memorizar 20 recetas automáticas: 17 recetas pre-configuradas pero que el operador puede modificar y 3 recetas personalizadas. Cada receta se compone de 12 pasos, en cada uno de estos se puede regular:

- LA VELOCIDAD
- LAS TEMPERATURAS
- LA POTENCIA

De calentamiento o enfriamiento para obtener una cocción o enfriamiento rápido de tipo HARD, MEDIO o SOFT.

El operador puede decidir configurar una señal acústica que avisa al final de cada paso. La extrema sencillez de utilización de la pantalla TOUCH SCREEN favorece una programación elástica y por lo tanto la posibilidad de realizar de manera perfecta cualquier receta. La generosa boca de salida del producto, la ergonomía de los mandos y la sencillez de las fases de lavado, limpieza y esterilización hacen que CREMA MIX sea un cocedor de crema único en su género y a día de hoy el más tecnológico y completo en el mercado.

Los puntos de fuerza de las máquinas Soft ICETECH son:

- Sistema de calentamiento y enfriamiento al BAÑO MARÍA con glicol;
- Control de las temperaturas mediante ordenador con sistema TOUCH SCREEN;
- Control y regulación de 10 niveles de velocidad del agitador mediante sistema INVERTER;
- Bajísimos consumos de agua y energía eléctrica;
- Agitador especial creado para permitir la mejor mezcla tanto de las recetas líquidas como en pasta.

Fabricado con material alimentario, todas las partes se pueden desmontar y lavar. Optimal lors des recettes liquides ou pâteuses.



Capacità
Min/max (Lt.)
Leistung
Capacidad



Potenza assorbita
max (Kw.)
Stromaufnahme
Max
Potencia absorbida
Max



Caratteristiche elettriche
Elektrische
Eigenschaften
Características eléctricas



Condensazione
Verdichtung
Condensación



Gas frigorifero
Kühlgas
Gas frigorífico



Dimensioni
(mm.)
Grösse
Dimensiones



Peso
(Kg.)
Gewicht
Peso

Mod.

	Min. Lt.2 Max. Lt.14	Kw. 5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	535 x 620 x 845 h.	Kg. 80
CREMA MIX 14							
CREMA MIX 35	Min. Lt.15 Max. Lt.35	Kw. 6,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	620 x 745 x 980 h.	Kg. 180
CREMA MIX 60	Min. Lt.25 Max. Lt.60	Kw. 7,5	400V 50 Hz 3 Ph	Acqua Wasser Agua	R 452 A	680 x 905 x 1130 h.	Kg. 240

ICETECH
GELATO EQUIPMENT

ICETECH

Via Piemontese, 2 Azzano San Paolo (BG) Italy
T. +39 035 320400 - F. +39 035 320380
info@icetechitaly.it - www.icetechitaly.it

