

CREMA MIX

14 - 35 - 60

CUOCICREMA



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 (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 pasticcere, 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

è il cuocicrema multifunzione nato dall'esperienza ICETECH

per soddisfare il pasticcere

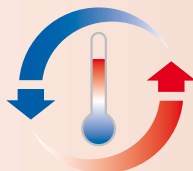
più esigente. Tramite il rivoluzionario schermo **TOUCH SCREEN**,

è possibile produrre tutte le più importanti ricette tra le quali: crema pasticcera, tempera del cioccolato, zucchero invertito, miscele per gelato, marmellate, torrone, salse e sughi per gastronomia, frutta pochée e tanti altri prodotti.

Caratteristiche principali:

- Sistema di riscaldamento e raffreddamento a **BAGNOMARIA** mediante liquido glicolato.
- Variatore di velocità di agitazione mediante utilizzo di sistema **INVERTER** che consente all'operatore di aumentare o diminuire la velocità di agitazione a proprio piacimento.
- Agitatore speciale creato per permettere la migliore miscelazione sia delle ricette pastose che liquide. Costruito con materiale alimentare, è smontabile e lavabile in tutte le sue parti.

- RAFFREDDAMENTO
- ABKÜHLUNG
- ENFRÍAMIENTO



- RISCALDAMENTO
- ERWÄRMUNG
- CALENTAMIENTO



CREMA MIX 14-35-60

CUOCICREMA

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 (ICEPECH-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

ist ein aus der Erfahrung von ICETECH hervorgegangene Multifunktions-Cremekocher, der auch den anspruchsvollsten Konditor zufriedenstellt. Durch die revolutionäre TOUCH SCREEN können alle wichtigen Rezepte hergestellt werden, wie: Konditorei-creme, temperierte Schokolade, invertierter Zucker, Eismischungen, Marmelade, Nougat, Soßen für die Gastronomie, pochierte Früchte und viele weitere Produkte.

Haupteigenschaften:

- Heiz- und Kühlsystem durch WASSERBAD mit Glycolflüssigkeit.
- Regelung der Mischgeschwindigkeit durch INVERTER-System, mit dem der Bediener die Mischgeschwindigkeit nach Belieben erhöhen oder verringern kann.
- Spezialmischer für die beste Mischung von cremigen und flüssigen Rezepten. Aus lebensmittelgeeigneten Materialien hergestellt, kann er komplett zerlegt und gereinigt werden.

CREMA MIX 14

es un cuececrema 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 (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, bavaoisis, 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

es un cuececrema multifunción que nace de la experiencia ICETECH para satisfacer hasta el pastelero más exigente. A través de la revolucionaria pantalla TOUCH SCREEN, es posible producir todas y las más importantes recetas entre las cuales: crema pastelera, temple del chocolate, azúcar invertido, mezclas para helado, mermelada, turrón, salsas y jugos para gastronomía, fruta pochée y muchos otros productos.

Características principales:

- Sistema de calentamiento y enfriamiento a BAÑOMARIA mediante líquido glicolado.
- Variador de velocidad de agitación mediante el uso de un sistema INVERTER que permite al operador aumentar o disminuir la velocidad de agitación a su propio gusto.
- Agitador especial creado para permitir el mejor mezclado ya sea en las recetas pastosas como en las líquidas. Construido con material para alimentos, es desmontable y lavable en todas sus partes.

CREMA MIX 14



CREMAMIX 35-60



HELLE TOUCH SCREEN zur Auswahl der gespeicherten Eis- und Konditoreirezepte, sowie zur Erstellung eigener Rezepte. Die INFO-Taste ermöglicht eine vollständige INTERAKTION zwischen Gerät und Bediener, der in allen Phasen den Status der Zubereitung erfährt und beobachten kann, um bei einem Alarmfall das Problem gemäß den erscheinenden Hinweisen zu lösen.

SCHERMO TOUCH SCREEN

Lo schermo luminoso TOUCH SCREEN permette di selezionare le ricette di gelateria e pasticceria pre caricate, e di creare ricette personalizzate. Il tasto INFO, consente la completa INTERAZIONE tra macchina e operatore che in ogni momento può conoscere e monitorare le fasi e lo stato di lavorazione e, in caso di allarme, risolvere il problema seguendo le istruzioni che compaiono.

PANTALLA LUMINOSA TOUCH SCREEN

que permite seleccionar las recetas de heladería y pastelería pre cargadas, y crear recetas personalizadas. La tecla INFO, permite la completa INTERACCIÓN entre máquina y operador que en todo momento puede conocer y monitorar las fases y el estado de elaboración y, en caso de alarma, resolver el problema siguiendo las instrucciones que aparecen.

Modello - Modell - Modelo	CREMA MIX 14	CREMA MIX 35	CREMA MIX 60
- CAPACITÀ MIN/MAX (LT.) - LEISTUNG - CAPACIDAD	Min. Lt. 2 Max. Lt. 14	Min. Lt. 15 Max. Lt. 35	Min. Lt. 25 Max. Lt. 60
- POTENZA ASSORBITA MAX (Kw.) - TROMAUFNAHME MAX - POTENCIA ABSORBIDA MAX	Kw. 5	Kw. 6,5	Kw. 7,5
- CARATTERISTICHE ELETTRICHE - ELEKTISCHE EIGENSCHAFTEN - CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph	400V 50 Hz 3 Ph
- CONDENSAZIONE - VERDICHUNG - CONDENSACIÓN	Acqua Wasser Agua	Acqua Wasser Agua	Acqua Wasser Agua
- GAS FRIGORIFERO - KÜHLGAS - GAS FRIGORIFÍCO	R 404 A	R 404 A	R 404 A
- DIMENSIONI (MM.) - GRÖSSE - DIMENSIONES	535 x 620 x 840 h.	621 x 671 x 981 h.	670 x 720 x 981 h.
- PESO (Kg.) - GEWICHT - PESO	Kg. 80	Kg. 180	Kg. 240

 **ICETECH®**
GELATO EQUIPMENT

ICETECH srl - Macchine per gelato

Via Piemonte,2 - 24052 Azzano San Paolo (BG) Italy - Tel. +39/035 320400 - Fax +39/035 320380

www.icetechitaly.it - info@icetechitaly.it