

STARCREM 20 PRO



STARCREM 20 PRO

Les machines STARCREM sont de précieux collaborateurs pour automatiser les préparations qui demandent beaucoup de temps et d'énergie manuelle.

ICETEAM 1927 utilise pour ces pasteurisateurs la technologie la plus avancée dont elle dispose pour obtenir des résultats certains et le maximum de fonctionnalité.

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS										
	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Quantité par cycle	Aliment. Electrique	Puissance Nominale	Potenza agitatore	Dimensioni L x P x A	Peso netto/lordo
	Tempéragé Crème et Pâte à Choux	Bavarois	Confiture Fruit	Tempéragé Chocolat	Crème Ganache	Volt/ph/Hz		Beater motor electrical loading	Dimensions W x D x H	Net/gross weight
	kg	kg	kg	kg	kg		Kw	kW	cm	kg
STARCREM 20 pro	6-15	7-17	6-12	5-15	3-15	400/3/50	2	4	45 x 61.4 x 111	150

Les caractéristiques indiquées sont données à titre indicatif. Iceteam 1927 se réserve le droit d'apporter toutes les modifications jugées nécessaires sans préavis.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence

PÂTISSERIE,
GLACES,
CHOCOLATERIE ET
GASTRONOMIE



PROMAG



STARCREM 20 PRO

Chaque programme offre les températures standards et les mélanges adaptés au produit en cours de préparation, pouvant être ajustés selon les besoins spécifiques. Le grand écran affiche toutes les recommandations pour un ajout progressif des ingrédients.

Programmes personnalisables

Cinq programmes personnalisables sont disponibles, permettant au pâtissier de sauvegarder les cycles de production de ses spécialités. Ces cycles pourront par la suite être transformés en nouveaux programmes automatiques et exclusifs pour sa machine STARCREM. Pour garantir la réussite de chaque programme, l'écran guide l'opérateur en lui indiquant les étapes à suivre, les températures ainsi que les recommandations pour l'ajout progressif des ingrédients. 2 vitesses continues, 2 vitesses intermittentes.



L'agitateur et le design spécifique de la pale amovible génèrent un mouvement hélicoïdal de la pâte, à la fois vertical et horizontal, garantissant ainsi un mélange homogène et une cuisson optimale du produit.



Le robinet d'extraction à trois positions: la première est conçue pour faciliter le nettoyage du robinet. La seconde pour la sortie des produits liquide.



La troisième position est spécialement conçue pour être très volumineuse, permettant ainsi d'accélérer l'extraction de produits particulièrement épais.



App M2M Dialog

Surveillance des cycles et téléassistance facilitée



Agitateur

Les racleurs de l'agitateur et la forme particulière de la pale amovible créent un mouvement hélicoïdal de la pâte, vertical et horizontal, qui assure le mélange complet et la cuisson parfaite du produit.



Couvercle ergonomique

Le couvercle est conçu en double couche avec une large trémie pour faciliter le versement des ingrédients pendant le mélange. Transparent et robuste, il est fabriqué à partir d'un polymère résistant aux produits à base d'alcool.



Douchette intégrée



Protection

Afin de contenir les projections de produits chauds, le robinet est équipé d'une protection transparente qui sécurise l'opérateur lors de l'utilisation.



Tablette inox 4 positions

