

MASTERCHEF ICONA

La meilleure machine
multifonction

Nouvelle ICONA



MASTERCHEF ICONA



La macchina multifunzione che permette di preparare ricette di **gelateria, pasticceria e gastronomia** con grande semplicità grazie al touch screen integrato e al nuovo software **ICONA**

La machine multifonction qui permet de préparer facilement des recettes de **glaces, de pâtisseries et de gastronomie** grâce à l'écran tactile intégré et au nouveau logiciel **ICONA**

Flessibilità, versatilità, performance

Il sistema di riscaldamento e raffreddamento brevettato consente di trattare adeguatamente anche piccole quantità di prodotto.

Grazie alla velocità di agitazione variabile è possibile eseguire anche preparazioni complesse o particolarmente delicate in tempi ridotti.

La macchina può raggiungere alte temperature, permettendo di realizzare ricette come confetture, marmellate e topping,

Flexibilité, polyvalence, performance

Le système breveté de chauffage et de refroidissement permet de travailler efficacement même avec de petites quantités de produit.

Grâce à la vitesse d'agitation variable, il est possible de traiter rapidement tout type de préparation, même les plus délicates et complexes.

La machine peut atteindre des températures élevées, pour des recettes telles que les confitures, les marmelades et les nappages.



Nuovo coperchio doppio

Grazie al doppio coperchio, trasparente e ad alta resilienza, è possibile introdurre gli ingredienti con la macchina in movimento.

Nouveau couvercle double

Grâce à son double couvercle transparent et ultra-résistant, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant le fonctionnement de l'appareil.



Nuova mensola reclinabile

Nuovo design con pulsanti di blocco e sblocco. Due diverse altezze

Nouvelle tablette inclinable

Nouveau design avec boutons de verrouillage et de déverrouillage. Deux hauteurs différentes.

New software ICONA for MASTERCHEF

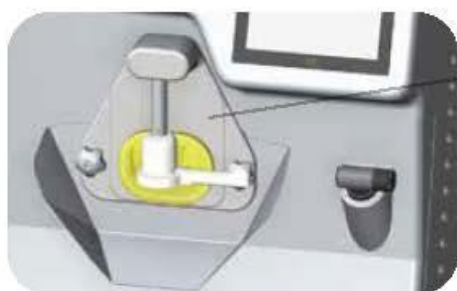


Touch Screen ICONA
MASTERCHEF diventa ICONA !
Schermo integrato e nuovo software dedicato:

Ricette personalizzate : temperatura, step organizzati, velocità e tempi di agitazione,
Lista dei preferiti : crea e salva nella tua libreria le tue ricette
Ricette : foglia l'elenco delle ricette preimpostate,
Categorie : Pasticceria, Gastronomia e Gelato, tutto perfettamente organizzato.

Écran tactile ICONA
MASTERCHEF devient ICONA !
Écran intégré et nouveau logiciel dédié

Recettes personnalisées : contrôle de la température, étapes organisées, vitesse de mélange et minuteur.
Liste de favoris : créez et sauvegardez vos recettes dans votre bibliothèque personnelle.
Recettes : parcourez la liste des recettes prédéfinies.
Catégories : Pâtisserie, Gastronomie et Glaces, parfaitement organisées.



Portelli di serie
Porte incluse



***Portello optional**
***Porte en option**



App M2M Dialog
monitoraggio cicli
surveillance du cycle



***Nuovo portello optional adatto inclusioni**

L'apertura parzializzata del portellino permette di modulare l'estrazione del prodotto, in condizioni di totale sicurezza.

***Nouvelle porte optionnelle conçue pour les inclusions**

La porte de distribution partielle permet une gestion sécurisée des extractions.

EXTENDO
EXTEND THE LIFE OF YOUR MACHINES

Si può estendere la garanzia sulla macchina per ulteriori 2 anni.
Chiedi al tuo distributore per conoscere i dettagli.

Il est possible d'étendre la garantie de la machine de deux années supplémentaires.
Renseignez-vous auprès de votre distributeur pour connaître les détails.



Nuovo touch screen integrato con software ICONA

Nouvel écran tactile intégré avec logiciel ICONA

Agitator multifunzione : unico per tutte le possibili funzioni di cottura, raffreddamento, mantecazione

Outil multifonction : permet de cuire, de refroidir et de congeler simultanément

Doppio coperchio : consente l'introduzione di ingredienti con la macchina in movimento, in condizioni di sicurezza

Double couvercle : permet l'introduction d'ingrédients pendant le fonctionnement de la machine, en toute sécurité.

Variazione velocità : grazie all'inverter, è possibile impostare 7 velocità diverse

Variation de vitesse : grâce au variateur, il est possible de régler 7 vitesses différentes

Riscaldamento ad alta temperatura

Chauffage à haute température

Nuovo sistema di condensazione a piastre ad alta efficienza consente un risparmio fino al 30% di acqua

Un nouveau système de condensation à plaques à haut rendement permet de réaliser jusqu'à 30 % d'économies d'eau

Semplicità di pulizia : grazie al ridotto numero di componenti, la pulizia è semplice e veloce

Facilité de nettoyage : grâce au nombre réduit de composants, le nettoyage est rapide et facile.

Nuovo portello optional : perfetto per prodotti che contengono inclusioni

Nouvelle porte optionnelle : idéale pour les produits contenant des inclusions

CARATTERISTICHE TECNICHE / CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo (gelato)	Quantità per ciclo (crema)	Durata ciclo gelato max capacità	Potenza installata	Alimentazione elettrica	Numero velocità	Raffreddamento	Dimensioni L x P x A	Peso netto/lordo
Modèle	Cylindre capacité	Quantité par cycle (crème glacée)	Quantité par cycle (crème anglaise)	Durée par cycle Capacité max,	Puissance Installation	Puissance Électricité	Nombre de Vitesse	Refroidissement	Dimensions L x P x H	Poids Net
	lt	kg	kg	min.	kW	kW			cm	kg
MASTERCHEF ICONA	12	3-7	3-9	9 min. (39' con ciclo pastorizzazione) (39' avec cycle de pasteurisation)	5.2	400/3/50	7	Acqua Eau	50,8 x 70 x 116	190

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso, Toutes les spécifications mentionnées sont approximatives. La quantité par cycle et le débit horaire de production varient selon le mélange utilisé. Iceteam 1927 se réserve le droit de modifier, sans préavis, toute pièce jugée nécessaire.



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