

CREMA MIX

TOUCH
SCREEN

14

35/60

CUOCICREMA



MOD

CREMA
MIX 14

CREMA
MIX 35

CREMA
MIX 60

- Capacità Min/max (Lt.)
- Capacity
- Capacité

Min. Lt. 2
Max. Lt. 14

Min. Lt. 15
Max. Lt. 35

Min. Lt. 25
Max. Lt. 60



- Potenza assorbita max (Kw.)
- Absorbed power max
- Puissance absorbée max

Kw. 5

Kw. 6,5

Kw. 7,5



- Caratteristiche elettriche
- Electrical features
- Caractéristiques électriques

400V
50 Hz
3 Ph

400V
50 Hz
3 Ph

400V
50 Hz
3 Ph



- Condensazione
- Condensation
- Condensation

Acqua
Water
Eau

Acqua
Water
Eau

Acqua
Water
Eau



- Gas frigorifero
- Refrigerating gas
- Gaz frigorifique

R 404 A

R 404 A

R 404 A



- Dimensioni (mm.)
- Sizes
- Dimensions

535 x
620 x
845 h.

620 x
745 x
980 h.

680 x
905 x
1130 h.



- Peso (Kg.)
- Weight
- Poids

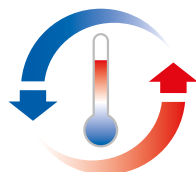
Kg. 80

Kg. 180

Kg. 240



- RAFFREDDAMENTO
- COOLING
- REFFROIDISSEMENT



- RISCALDAMENTO
- HEATING
- RECHAUFFEMENT

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 dell'agitatore/raschiatore.

- LE TEMPERATURE da raggiungere in fase di riscaldamento, raffreddamento, mantenimento e conservazione.

- 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.

Caratteristiche tecniche principali:

- 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.

CREMA MIX 14

is an innovative and extremely versatile cream-cooker revolutionising the production system. The tank has got a min. capacity of 2 litres and a max. capacity of 14 litres.

CREMA MIX 14 will deeply affect pastry-making thanks to the heating and cooling system in a bain-marie with glycol (ICETECH patent). In just 2 hours you can produce up to 6 different types of products in the ideal quantity for real-time use.

CREMA MIX 14 can produce 40 Kg/h of delicious pastry cream, butter cream, panna cotta, fruit poché, tiramisù, Bavarian cream, gelato mixture, invert sugar and many other products.

CREMA MIX 14 is very easy to set up and it is so user-friendly that it is the ideal partner for creativity in pastry and gelato making.

CREMA MIX 35-60

is the new-born in ICETECH family. It is a multifunction water-bath with glycol cream cooker that can reach 140 °C as maximum cooking temperature, and is able to meet the requirements of the most demanding pastry maker. The revolutionary TOUCH SCREEN, allows memorising 20 automatic recipes: 17 preset recipes that can be modified by the operator and 3 more custom recipes. Every recipe is made up of 12 phases and, for each one, the following can be adjusted:

- THE SPEED of the stirrer/scraper.
- THE TEMPERATURES to be reached during the heating, cooling, maintenance and preservation phases.
- THE HEATING or cooling power to reach a HARD, MEDIUM or SOFT cook or chill.

The operator has the option to set an acoustic signal at the end of every phase. The TOUCH SCREEN's extreme ease of use allows an elastic scheduling so as to perfectly carry out any recipe. The huge outlet of the product, the ergonomics of the controls and the simple washing/cleaning and sanitation phases, make CREMA MIX a unique and so far the most cutting edge and complete cream cooker on the market.

Main technical features:

- WATER-BATH heating and cooling system with glycol.
- Control of the temperatures via pc with TOUCH SCREEN system.
- Control and adjustment of 10 stirrer speed levels through INVERTER system.
- Low water and electric power consumption.
- Special stirrer made to allow the best mixture of both liquid and doughy recipes.
- Made of food grade material, every part can be dismantled and washed.

CREMA MIX 14

est un cuiseur de crème innovant, qui révolutionne le système de production, et permet des usages universels. La cuve a une capacité minimale de 2 litres et maximale de 14 litres.

CREMA MIX 14 changera complètement les techniques de production en pâtisserie, grâce au système de chauffage et de refroidissement au bain-Marie avec glycol (brevet ICETECH). En deux heures il est possible de produire jusqu'à six types différents de produits, dans la quantité idéale pour qu'on puisse les utiliser en temps réel.

CREMA MIX 14 permet de produire 40 Kg/h de délicieuses crèmes pâtisseries, crèmes au beurre, entremets à la crème, fruits pochés, tiramisù, bavaises, mélanges pour glaces, sucre inverti, et tant d'autres produits. Grâce à sa simplicité de programmation et d'utilisation,

CREMA MIX 14 est le partenaire idéal pour satisfaire la créativité des pâtisseries et des glaciers.

CREMA MIX 35-60

Le dernier né de la maison ICETECH est CREMA MIX, un cuiseur de crème multifonctionnel au BAIN-MARIE avec glycol qui, pouvant atteindre une température maximale de cuisson de 140°C, est en mesure de satisfaire les pâtisseries les plus exigeantes. Le révolutionnaire TOUCH SCREEN, permet de mémoriser 20 recettes automatiques: 17 recettes prédéfinies mais modifiables par l'opérateur et 3 recettes personnalisées. Chaque recette est composée de 12 phases pour chacune desquelles il est possible de régler:

- LA VITESSE de l'agitateur/racleur.
- LA TEMPÉRATURE à atteindre en phase de réchauffage, refroidissement, maintien et conservation.
- LA PUISSANCE de réchauffage ou refroidissement pour l'obtention d'une cuisson ou de refroidissement rapide de type HARD, MEDIUM, ou SOFT. L'opérateur peut décider de configurer un signal sonore qui informe de la fin de chaque phase. L'extrême simplicité d'utilisation de l'écran TOUCH SCREEN favorise une programmation élastique et donc la possibilité de réaliser de manière parfaite n'importe quelle recette. La généreuse bouche de sortie du produit, l'ergonomie des commandes et la simplicité des phases de lavage/nettoyage et désinfection, font du CREMA MIX, un cuiseur de crème unique en son genre, et, à ce jour le plus technologique et le plus complet sur le marché.

Caractéristiques techniques principales:

- Système de réchauffage et refroidissement au BAIN-MARIE avec glycol.
- Contrôle des températures par ordinateur avec système TOUCH SCREEN.
- Contrôle et réglage des 10 niveaux de vitesse de l'agitateur par système INVERTER.
- Très basse consommation d'eau et d'énergie électrique.
- Agitateur spécial créé pour permettre un mélange optimal lors des recettes liquides ou pâteuses.
- Fabriqué avec des matériaux alimentaires, toutes ses pièces sont démontables et lavables.

CREMA MIX 35-60



- Schermo Touch Screen
- Touch Screen
- Ecran Touch Screen

CREMA MIX 14



RICETTE AUTOMATICA: AUTOMATIC RECIPES: RECETTES AUTOMATIQUES:

- Crema Pasticcera
Custard Cream
Crème Pâtisnière
- Basi per Gelato
Bases for Gelato
Bases pour Glace
- Yogurt
Yoghurt - Yaourt
- Ganaché
Ganaché - Ganache
- Frutta Poché
Poché Fruit - Fruit Poché
- Tempera Cioccolato Fondente
Dark Chocolate Tempering
Emulsion de Chocolat Fondant
- Cioccolato al Latte
Milk chocolate
Chocolat au Lait
- Cioccolato Colorato
Coloured Chocolate
Chocolat Coloré
- Conservazione Tempera
Tempering Preservation
Conservation Emulsion
- Confettura di Frutta
Fruit Jam - Confiture de Fruit
- Pasta per Bigné
Dough for Cream Puffs
Pâte pour Beignet
- Mandorlato al Miele
Honey Almond
Nougat au Miel
- Panna Cotta
Panna Cotta - Panna Cotta
- Pastorizzazione Tuorli D'uovo
Asterisation of Egg Yolks
Pasteurisation Jaunes D'œufs
- Tiramisù
Tiramisu - Tiramisu
- Zucchero Invertito
Inverted Sugar
Sucre Inverti
- Bavarese
Bavarian Cream - Bavaois
- Personalizzata 1
Custom 1
Personnalisée 1
- Personalizzata 2
Custom 2
Personnalisée 2
- Personalizzata 3
Custom 3
Personnalisée 3



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

