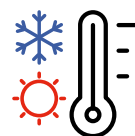


CREMA MIX TOUCH SCREEN

14 | 35 | 60



RAFFREDDAMENTO
abkühlung
enfriamiento

RISCALDAMENTO
erwärmung
calentamiento



Schermo touch screen
Touch Screen
Pantalla Touch Screen



Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempora Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempora, 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:

Crème für Torten und Kuchen, Eiscreme, Yoghurt, Cremespeisen, Fruit Pochè, Temperieren von Bitterschokolade, Temperieren von Milkschokolade, Temperieren von bunter Schokolade, Konservierung/Temperierung, Obstkonfitüre, Crème für Windbeutel, Mandel-Honig-Gebäck, Panna Cotta, Pasteurisierung von Eigelb, Tiramisù, 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

CREMA MIX è 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'ergonomicità 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

CREMA MIX ist ein multifunktionelles Gerät zur Zubereitung von Cremesorten mit WASSERBAD mit glykol. Mit einer Zubereitungstemperatur von maximal 140 °C kann dieses Gerät auch den Bedürfnissen anspruchsvollster Konditoren/-innen gerecht werden. Der revolutionäre TOUCHSCREEN ist in der Lage bis zu 20 automatische Rezepte zu speichern: 17 voreingestellte Rezepten, die jedoch verändert werden können und 3 personalisierte.

Jedes Rezept ist aus 12 Schritten zusammengesetzt und für jeden kann eingestellt werden:

— **DIE GESCHWINDIGKEIT**

DesRührwerks/Kratzers.

— **DIE ZU ERREICHENDE TEMPERATUR**

In der Wärm- und Kühlphase sowie während der Konservierung und Aufbewahrung.

— **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

CREMA MIX es 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**

Del agitador/rascador

— **LAS TEMPERATURAS**

Que se deben alcanzar en fase de calentamiento, enfriamiento, mantenimiento y conservación.

— **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.

CREMA MIX 14

Min. Lt.2
Max. Lt.14

Kw.
5

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua
Wasser
Aqua

R 452 A

535 x
620 x
845 h.

Kg.
80

CREMA MIX 35

Min. Lt.15
Max. Lt.35

Kw.
6,5

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua
Wasser
Aqua

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
Aqua

R 452 A

680 x
905 x
1130 h.

Kg.
240