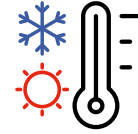


CREMA MIX TOUCH SCREEN

14 | 35 | 60



RAFFREDDAMENTO
cooling
refroidissement

RISCALDAMENTO
heating
réchauffement



Schermo touch screen
Touch screen
Ecran Touch Screen



Ricette automatiche:

Crema Pasticcera, Basi per Gelato, Yogurt, Ganaché, Frutta Pochè, Tempera Cioccolato Fondente, Cioccolato al Latte, Cioccolato Colorato, Conservazione Tempera, Confettura di Frutta, Pasta per Bigné, Mandorlato al Miele, Panna Cotta, Pastorizzazione tuorli d'uovo, Tiramisù, Zucchero Invertito, Bavarese, Personalizzata 1/2/3.

Automatic recipes:

Custard Cream, Bases for Gelato, Bases for Gelato, Ganaché, Pochè Fruit, Dark Chocolate Tempering, Milk chocolate, Coloured Chocolate, Tempering Preservation, Fruit Jam, Dough for Cream Puffs, Honey Almond, Panna cotta, Asteurisation of Egg Yolks, Tiramisu, Inverted Sugar, Bavarian cream, Custom 1/2/3.

Recettes automatiques:

Crème Pâtissière, Bases pour Glace, Ganache, Fruit Poché, Emulsion de Chocolat Fondant, Chocolat au Lait, Chocolat Coloré, Conservation Emulsion, Confiture de Fruit, Pâte pour Beignet, Nougat au Miel, Panna cotta, Pasteurisation Jaunes D'oeufs, Tiramisu, Sucre Inverti, Bavarois, Personnalisée 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.

ENG

CREMA MIX

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/scrapper.

— **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.

FRA

CREMA MIX

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 exigeants. 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 TEMPERATURE**

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.



Capacità
Min/max (Lt.)
Capacity
Capacité



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



Caratteristiche elettriche
Electrical features
Caractéristiques électriques



Condensazione
Condensation
Condensation



Gas frigorifero
Refrigerating gas
Gaz frigorifique



Dimensioni (mm.)
Sizes
Dimensions



Peso (Kg.)
Weight
Poids

Mod.

CREMA MIX 14

Min. Lt.2
Max. Lt.14

Kw.
5

400V
50 Hz
3 Ph

Acqua
Water
Eau

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
Water
Eau

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
Water
Eau

R 452 A

680 x
905 x
1130 h.

Kg.
240