



MASTERCHEF

The Art of Cooking



SEMPLICITÀ D'USO

Elettronica avanzata per preparare facilmente ricette di ogni tipo, anche quelle più complesse.

PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

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

PRODUCE GELATO

MARTERCHEF produce gelato, anche nei gusti più ricercati, con la stessa qualità degli elaborati di pasticceria.

TEMPI RIDOTTI

I tempi ridotti, uniti ai quantitativi molto bassi, consentono di allargare enormemente la gamma dei prodotti eseguibili rispetto ai tradizionali cuocicrema.

VELOCITÀ VARIABILE

Grazie alla velocità di agitazione variabile è possibile eseguire anche quelle preparazioni che richiedono particolari aumenti in volume o elaborazioni molto delicate.

COTTURA PERFETTA

La macchina raggiunge temperature fino a 105°C.

MASTERCHEF la tecnologia Icteam (o Ott Freezer o Cattabriga ecc.) e l'abilità degli Chef francesi e svizzeri al Vostro servizio.

MASTERCHEF per creare:

GASTRONOMIA

Maionese, salse a base di carne, pasticceria salata, focaccia al formaggio, crema di funghi, crema di salmone, salsa base per pizza, besciamella ...

PASTICCERIA

Crema pasticcera, panna cotta, crema di frutta, ganache, gelatine di frutta, crema al burro, glassa Sacher, tempera del cioccolato, pasta per bigné, meringa, crema bavarese, marmellata, base per semifreddi, frutta pochée.

GELATO

In fase di **PASTORIZZAZIONE**, la miscela può raggiungere qualsiasi temperatura scelta.

In fase di **MANTECAZIONE**, si possono produrre piccole e medie quantità di prodotto.



Tre Chef al Vostro servizio

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo gelato (lt/miscela)	Quantità per ciclo crema (kg)	Durata ciclo gelato max capacità	Potenza compressore	Potenza agitatore	Numero velocità	Raffreddamento	Dimensioni	Peso netto / lordo
	Lt.	Min. / Max	Min. / Max	min.	kW	kW			mm	kg
Masterchef	12	3-7	3-9	-30	3	2,2	7		505W x 700 D x 1280 H	190
Masterchef S	20	5-12	6-15	-30	3,7	4	7		550W x 740 D x 1390 H	265

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.



Via Emilia 45/a • 40011 Anzola dell'Emilia • Bologna (Italy) • tel. +39 051 6505330 • fax +39 051 6505331
e-mail: info@icteam1927.it • www.icteam1927.it

