

masterchef

Trzech Szefów Kuchni
do usług





PROSTA OBSŁUGA

Zaawansowana elektronika ułatwiająca przygotowanie wszystkich rodzajów przepisów, nawet tych najbardziej złożonych.

MAŁE I DUŻE ZALEWY

Wyjątkowy system podgrzewania i schładzania pozwala na pracę z różnymi ilościami produktów.

PROGRAMY DO PASTERYZACJI I FREZOWANIA LODÓW

Przy użyciu Masterchefa przygotujesz również lody, nawet najbardziej wyrafinowane smaki, o tej samej jakości co w najlepszej lodziarni.

KRÓTKI CZAS PRODUKCJI

Krótki czas wytworzenia i niewielkie ilości umożliwiają rozszerzenie Twojego asortymentu i zwiększenie możliwości, w porównaniu do tradycyjnych urządzeń gotujących.

PERFEKCYJNE GOTOWANIE

Masterchef osiąga temperaturę 105°C. To technologia Iceteam 1927 i umiejętności szwajcarskich i francuskich szefów kuchni na wyciągnięcie ręki.

masterchef znajdzie zastosowanie w:

- gastronomii – do przygotowania majonezu, sosów mięsnych, serowych, grzybowych, beszamelu, sosów do pizzy, wypieków wytrawnych.

- cukierni – do przygotowania kremów cukierniczych na zimno i gotowanych, maślanych, do przetworów owocowych – dżemów, powideł, konfitur, galaretek, fruzelin, sosów i toppingów, jogurtu, panna cotty, ciast ucieranych, parzonych i bezowych, temperowania i przechowywania czekolady.

- lodziarni – do pasteryzacji dowolnej bazy w zadanej temperaturze (jako pasteryzator), przechowywania bazy (jako dojrzewalnik), do wymrażania lodów mlecznych i sorbetów, zarówno w pełnym zalewie jak i w mniejszych ilościach (jako frezer).

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Model	Pojemność cylindra	Zalew na cykl (lody)	Zalew na cykl (cukiernictwo)	Czas trwania cyklu (pełny zalew)	Moc sprężarki	Moc napędu mieszadła	Tryb pracy mieszadła	Chłodzenie	Wymiary szer/gł/wys	Waga netto
	lt	kg	kg	min.	kW	kW			cm	kg
Masterchef	12	3-7	3-9	9 (39 z cyklem pasteryzacji)	3	2,2	7	Woda	50,5 x 70 x 121	190
Masterchef S	20	5-12	6-15	9 (39 z cyklem pasteryzacji)	3,7	4	7	Woda	55 x 74 x 139	265

Iceteam 1927 zastrzega sobie prawo do wprowadzenia modyfikacji urządzenia w celu jego rozwoju

Vegagastro - Maszyny do Lodów . Tel. 59 840 23 22 . e-mail: biuro@vegagastro.pl . Włynkówko, ul. Miedziana 8, 76-200 Słupsk

www.vegagastro.pl . <http://sklep.vegagastro.pl>

Tel. 730 993 442 . ul. Lenartowicza 85, 41-219 Sosnowiec

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