

masterchef

The Art of **cooking**





EINFACHE BEDIENUNG

Die moderne Elektronik ermöglicht die einfache Zubereitung jedes Rezepts, auch der schwierigsten.

KLEINE UND GROSSE MENGEN

Das patentierte Heiz- und Kühlsystem ermöglicht die angemessene Verarbeitung des Produkts in bei kleinen Mengen.

PRODUZIERT SPEISEEIS

Der **masterchef** produziert Speiseeis, auch die erlesensten Sorten, mit der gleichen hochwertigen Qualität wie Konditoreiprodukte.

KURZE PRODUKTIONSZEIT

Die kurzen Produktionszeiten, zusammen mit den sehr geringen Mengen ermöglichen eine erhebliche Erweiterung der Reihe der ausführbaren Produkte im Vergleich zu den herkömmlichen Cremekochern.

EINSTELLBARE GESCHWINDIGKEIT

Dank der einstellbaren Rührgeschwindigkeit ist es möglich auch solche Produktzubereitungen umzusetzen, die besondere Aufschlagwerte oder sehr delikate Verarbeitungen benötigen.

PERFEKTES KOCHEN

Die Maschine erreicht Temperaturen bis zu 105 °C.

masterchef die Iceteam-Technologie (bzw. Ott Freezer oder Cattabriga etc.) und die Geschicklichkeit der französischen und Schweizer Chefköche stehen zu Ihren Diensten.

masterchef zur Herstellung von:

GASTRONOMIE

Mayonnaise, Saucen auf Fleischbasis, Salzgebäck, Focaccia mit Käse, Pilzcreme, Lachscreme, Basis-Sauce für Pizza, Besciamelle ...

KONDITOREI

Konditorcreme, Panna Cotta, Fruchtcreme, Ganache, Fruchtgelees, Buttercreme, Sacher Glasur, Schokoladenguss, Windbeutelteig, Baiser, Bayerische Creme, Marmelade, Basis für Halbgefrorenes, Frucht Pochée.

SPEISEEIS

Während der PASTEURISIERUNG kann die Mischung jede gewählte Temperatur erreichen.

Während der GEFRIERPHASE können kleine und mittelgroße Produktmengen hergestellt werden.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Modell	Zylinderfüllmenge Lt.	Menge pro Zyklus (Speiseeis) (Liter/Mix)	Menge pro Zyklus (Creme) (kg)	Dauer pro Zyklus Speiseeis max. Füllmenge	Kompressorleistung kW	Rührwerksleistung kW	Geschwindigkeit	Kühlung	Abmessungen mm	Netto-/Bruttogewicht kg
		Min. / Max	Min. / Max	min.						
Masterchef	12	3-7	3-9	9 (39 Pasteurisierung)	3	2,2	7		505W x 700 D x 1210 H	190
Masterchef S	20	5-12	6-15	9 (39 Pasteurisierung)	3,7	4	7		550W x 740 D x 1390 H	265

Alle wiedergegebenen Eigenschaften haben reinen Richtwert. Iceteam 1927 behält sich das Recht vor, jegliche Änderung, die sie für notwendig hält, ohne Vorankündigung vorzunehmen.

