



ICB tecnologie since 1998



L'AZIENDA

ICB Tecnologie srl è specializzata nella produzione di macchine per la pasticceria e macchine per il cioccolato.

L'azienda è presente attivamente sia nel mercato italiano sia in quello internazionale, partecipando alle principali fiere del settore.

Nel corso degli anni, ICB Tecnologie srl è riuscita a farsi apprezzare dagli addetti ai lavori per professionalità, evoluzione tecnologica e costante attenzione alle esigenze della clientela.



THE COMPANY

ICB Tecnologie srl is specialized in the production of machines for pastries and machines for chocolate.

The company is actively present in both the Italian and international market, participating in the major trade fairs.

Over the years, ICB Tecnologie srl has gained the respect of industry experts for its professionalism, technological evolution and constant attention to customers' needs.



LA EMPRESA

ICB Tecnologie srl se especializa en la producción de máquinas para pastelería y máquinas para chocolate.

La empresa se encuentra activa tanto en el mercado italiano como en el internacional y participa de las principales ferias del sector.

Con el transcurso de los años, ICB Tecnologie srl ha logrado el aprecio de los profesionales por su profesionalidad, su evolución tecnológica y su constante atención a los requerimientos de la clientela.



L'ENTREPRISE

ICB Tecnologie srl est spécialisée dans la production de machines pour pâtisserie et machines pour chocolat.

L'entreprise est présente activement autant sur le marché italien qu'international; elle participe aux principaux salons du secteur.

Au fil des ans, ICB Tecnologie srl a réussi à se faire apprécier par les spécialistes du secteur pour sa professionnalité, son évolution technologique et son attention constante aux exigences de la clientèle.



DAS UNTERNEHMEN














ICB Tecnologie srl ist auf die Fertigung von Konditorei- und Schokolademaschinen spezialisiert.

Das Unternehmen nimmt an den bedeutendsten Fachmessen teil und ist im Inland wie im Ausland aktiv.

Dank der hohen Professionalität, dem Augenmerk für die technologische Entwicklung und die ständige Bemühung um eine kundenbezogene Serviceleistung, konnte ICB Tecnologie srl im Laufe der Jahre auch Fachleute für sich gewinnen.






LAVORAZIONE CIOCCOLATO

CHOCOLATE PROCESSING

-  4 Chocotemper Top
-  8 Chocotemper Double
-  10 Chocotemper
-  12 Chocotemper-Q
-  14 ICBelt
-  16 Top Truffle
-  18 Betatemper
-  20 Mully
-  22 Scioglichoc Analogue
-  26 Scioglichoc Digital
-  28 Spraychoc
-  30 Decor-Freeze
-  32 Chocold




CIOCCOLATO & GELATERIA

CHOCOLATE & ICE CREAM PARLOUR

-  34 ChocoHot
-  38 Fuenty
-  40 CarapHot
-  42 Warm&Squeeze
-  44 Gela-Freeze


MACCHINE PER PASTICCERIA

MACHINES FOR PASTRY

-  46 Cook-Matic
-  58 CheCrema
-  60 Dosiscream
-  64 Digital Line
-  68 Spray-Mix
-  70 Chitarra
-  74 Chitarra 60x40

ARTICOLI COMPLEMENTARI

COMPLEMENTARY ITEMS

-  76 Chitalira
-  78 ICBassina
-  80 Rollero
-  82 ICcrepes
-  82 Mixers
-  83 Novaflon
-  83 Teglie e Carrelli

CHOCOTEMPER TOP


TEMPERATRICI DA BANCO

TABLETOP TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS DE MOSTRADOR

TEMPÉREUSES SUR TABLE


TISCHTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER TOP** è la linea di temperatrici da banco, con capacità di 5,5 e 11 kg, che permettono di temperare il cioccolato in modo professionale come le macchine più grandi, ma con investimenti e ingombri ridotti.


- Solida struttura in acciaio inox.
- Due motori indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo.
- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale.
- Pannello touch-screen con diverse opzioni:
 - Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato.
 - Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo.
 - Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio.

 **CHOCOTEMPER TOP** are tabletop tempering machines with a capacity of 5.5 and 11 kg, that make it easy to temper chocolate in a professional manner as if using larger machines, but with a space efficient equipment and at lower costs.


- Robust stainless steel structure.
- Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
- Removable stainless steel auger screw to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
- Pedal to control the chocolate flow.
- Touch-screen panel with different options:
 - Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
 - Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
 - Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.

 **CHOCOTEMPER TOP** son templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
 - Dosificaciones automáticas para erogar la cantidad correcta de chocolate.
 - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
 - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **CHOCOTEMPER TOP** sont tempéreuses de table, avec capacité de 5,5 et 11 kg, qui permettent de tempérer le chocolat de façon professionnelle comme les machines plus grandes, mais avec des investissements et dimensions réduits.

- Solide structure en acier inox.
- Deux moteurs indépendants, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée.
- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat utilisé.
- Possibilité de contrôler le flux de chocolat moyennant la pédale.
- Tableau tactile avec plusieurs options:
 - Dosages automatiques pour doser la juste quantité de chocolat.
 - Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
 - Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.

 **CHOCOTEMPER TOP** sind Tisch-Temperiergeräte mit einem Fassungsvermögen von 5.5 und 11 kg, die eine professionelle Schokoladen-Temperierung wie die größeren Maschinen, aber mit kleineren Investitionen und Abmessungen ermöglicht.






- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk für eine längere Lebensdauer.
- Entfernbarer Edelstahlschnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der verwendeten Schokolade.
- Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal möglich.
- Touchscreen-Bedienfeld mit verschiedenen Optionen:
 - Automatische Dosierungen für eine Abgabe der richtigen Schokoladenmenge.
 - Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und der Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
 - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



MADE
IN
ITALY








 **Chocotemper Top**
14.1.CHOCOTOP

	110/220 V
	1.1 kW
	52 kg
	48x46x66h cm
	5.5 kg



 **Chocotemper Top 11**
14.1.CHOCOTOP11

	110/220 V
	1.75 kW
	63 kg
	55x50x72h cm
	11 kg

CHOCOTEMPER TOP ACCESSORIES

 **CHOCOTEMPER TOP** e **CHOCOTEMPER TOP 11** possono essere fornite con:

- Tavola vibrante montata direttamente sulla macchina.
- Tavola vibrante indipendente con o senza griglia.
- Carrello con ruote su cui posizionare la macchina.

Chocotemper Top 11 può inoltre essere accessoriata con ICBelt Top.

ICBELT TOP è un ricopritore compatto dalla grande versatilità. In spazi ridotti, vi è una zona di carico; una zona di ricopritura con soffiatore, vibrazione e rifinitore; una zona di scarico con teglia rimovibile. Due accessori disponibili: ricopritore parziale e ricopritore della parte inferiore del prodotto.

 **CHOCOTEMPER TOP** and **CHOCOTEMPER TOP 11** can be supplied with:

- A vibrating table directly fitted on the machine.
- An independent vibrating table, with or without grille.
- Wheeled trolley onto which the machine can be fitted.

Chocotemper Top 11 can be also supplied with ICBelt Top.

ICBELT TOP is a highly versatile, compact enrobing machine. Three sections combined in a compact device: a loading area, a coating area with a blowing, vibrating and finishing system, and an unloading area with a removable tray. Two accessories available: partial coater and coater of the bottom side of the product.

 **CHOCOTEMPER TOP** y **CHOCOTEMPER TOP 11** pueden ser suministradas con:

- Mesa vibrante montada directamente sobre la máquina.
- Mesa vibrante independiente con o sin rejilla.
- Carro con ruedas sobre el cual posicionar la máquina.

Chocotemper Top 11 puede además ser equipada con ICBelt Top.

ICBELT TOP es una bañadora compacta de gran versatilidad. En espacios reducidos, se encuentran una zona de carga; una zona de cobertura con soplador, vibración y acabador; una zona de descarga con bandeja removible. Dos accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

 **CHOCOTEMPER TOP** et **CHOCOTEMPER TOP 11** peuvent être fournies de :

- Plateau vibrant monté directement sur la machine.
- Plateau vibrant indépendant avec ou sans grille.
- Chariot avec des roues sur lequel positionner la machine.

Chocotemper Top 11 peut en outre être fournie avec ICBelt Top.

ICBELT TOP est un recouvreur compact très versatile. Dans des espaces réduits, il y a une zone de chargement; une zone de couverture avec souffleur d'air, vibration et finisseur; une zone de déchargement avec plateau amovible. Deux accessoires disponibles: le recouvreur partiel et le recouvreur de la partie inférieure du produit.

 **CHOCOTEMPER TOP** und **CHOCOTEMPER TOP 11** können geliefert werden mit:

- Direkt an der Maschine montiertem Vibrationstisch.
- Eigenständigem Vibrationstisch mit oder ohne Gitter.
- Wagen mit Rollen, zur Auflage der Maschine.

Chocotemper Top 11 kann mit ICBelt Top geliefert werden.

ICBELT TOP ist ein kompaktes besonders vielseitiges System, das in raumsparenden Bereichen eine Ablagefläche, eine Glasurzone mit Gebläse, Bewegungssystem, eine Fläche zur Endbearbeitung und einen Ablagebereich mit beweglichem Blech aufweist. Zubehör für Teilüberzug und für Bodenüberzug ist erhältlich.



MADE
IN
ITALY



ICBelt Top
14.1.EBTOP



220 V



0.2 kW



45 kg



115x47x50h cm



22 cm



Tavola vibrante da banco
Stand-alone vibrating table

14.1.VT

↗ 54x32x12.5h cm



Tavola vibrante con griglia
Stand-alone vibrating table with grille

14.1.VT2

↗ 54x32x12.5h cm



Tavola vibrante da banco 60x40
60x40 stand-alone vibrating table

14.1.VT6040

↗ 64x44x13.5h cm



Tavola vibrante
per Chocotemper Top
Vibrating table
for Chocotemper Top
14.1.VT5



Tavola vibrante
per Chocotemper Top 11
Vibrating table
for Chocotemper Top 11
14.1.VT11



Trolley per Chocotemper Top
e Chocotemper Top 11
Trolley for Chocotemper Top
and Chocotemper Top 11
14.1.TRCT
14.1.TRCT11

CHOCOTEMPER DOUBLE


TEMPERATRICE DOPPIA

DOUBLE TEMPERING MACHINE


TEMPLADORA DOBLE

TEMPÉREUSE DOUBLE


DOPPELTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** è una temperatrice doppia studiata per la lavorazione contemporanea di due tipologie di cioccolato, eliminando gli sprechi di tempo per cambiare prodotto.


- Due vasche con capacità da 5,5 kg e 11 kg.
- Sistema refrigerante, motori e touch screen indipendenti tra le due sezioni della macchina.
- Solida struttura in acciaio inox.
- Coclee rimovibili in acciaio inox.
- Tavola vibrante inclusa.
- Struttura con ruote per una facile movimentazione.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** is a double tempering machine specially designed to handle two different kinds of chocolate at the same time. No more wasted time changing products.


- Two tanks with a capacity of 5.5 kg - 11 kg.
- Independent cooling system, motors and touch screens for each section.
- Robust stainless steel structure.
- Removable stainless steel auger screws.
- Vibrating table included.
- Wheeled trolley for easy transport.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** es una templadora doble estudiada para la elaboración contemporánea de dos tipologías de chocolate, eliminando las pérdidas de tiempo para el cambio de producto.

- Dos cubas con capacidad de 5,5 kg y 11 kg.
- Sistema refrigerante, motores y touch screen independientes entre las dos secciones de la máquina.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Cócleas removibles de acero inoxidable.
- Mesa vibrante incluida.
- Estructura con ruedas para su fácil movilización.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** est une tempéreuse double conçue pour le travail simultané de deux types de chocolat, en éliminant ainsi les pertes de temps pour changer de produit.

- Deux cuvettes avec une capacité de 5,5 kg et 11 kg.
- Système de réfrigération, moteurs et écran tactile indépendants entre les deux sections de la machine.
- Solide structure en acier inox.
- Vis sans fin amovibles en acier inox.
- Plateau vibrant inclus.
- Structure avec des roues pour une manutention facile.

 **CHOCOTEMPER DOUBLE** ist eine Temperiermaschine in doppelter Ausführung zur gleichzeitigen Bearbeitung von verschiedenen Schokoladentypen, die Arbeitszeiten beim Produktwechsel spart.

- Zwei Becken mit Fassungsvermögen von je 5.5 kg und 11 kg.
- Kühlsystem, Motoren und Touch Screen jeweils unabhängig bei beiden Maschinenausführungen.
- Robuste Struktur aus rostfreiem Stahl.
- Austauschbare Schnecken aus rostfreiem Stahl.
- Vibrationstisch inbegriffen.
- Struktur auf Rädern für bequemes Handling.



MADE
IN
ITALY



Chocotemper Double
14.1.CHOCOTD



220 V



3.5 kW



150 kg



78x52x136h cm



5.5/11 kg

CHOCOTEMPER


TEMPERATRICI DI CIOCCOLATO

CHOCOLATE TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

TEMPÉREUSES DE CHOCOLAT


SCHOKOLADENTEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER** è la linea di temperatrici di cioccolato di ICB Technologie con vasca da 12 kg e 24 kg. Entrambe le macchine possono essere dotate di tavola vibrante e carrello ricopritore.

- Solida struttura in acciaio inox.
- Due motori indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo.
- Coclea rimovibile di serie in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale.
- Pannello touch-screen con diverse opzioni:
 - Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato.
 - Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo.
 - Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio.

 **CHOCOTEMPER** is the line of chocolate tempering machines from ICB Technologie with tank capacity 12 kg and 24 kg. A vibrating table and enrobing belt can be added to both the machines.


- Robust stainless steel structure.
- Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
- Removable stainless steel auger screw as standard to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
- Pedal to control the chocolate flow.
- Touch-screen panel with different options:
 - Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
 - Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
 - Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.

 **CHOCOTEMPER** son máquina templadoras de chocolate de ICB Technologie con cubas de 12 kg y 24 kg de capacidad. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Cóclea removible de serie de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
 - Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
 - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
 - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **CHOCOTEMPER** sont tempéreuses de chocolat d'ICB Technologie avec capacité de cuve de 12 kg et 24 kg. Les deux machines peuvent être fournies d'un plateau vibrant y chariot recouvreur.

- Solide structure en acier inox.
- Deux moteurs, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée dans la longue période.
- Vis sans fin amovible de série en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat.
- Possibilité de contrôler le flux de chocolat moyennant la pédale.
- Tableau tactile avec plusieurs options:
 - Dosages automatiques pour doser la juste quantité de chocolat.
 - Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
 - Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.

 **CHOCOTEMPER** gehört zur Produktlinie der ICB Technologie Schokoladentemperiergeräte, mit einem Wannenfassungsvermögen von 12 kg und 24 kg. Beide Maschinen können mit Rütteltisch und Überziehbänder ausgestattet sein.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk, für eine längere Lebensdauer.
- Serienmäßige, entfernbar Schnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der Schokolade.
- Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal möglich.
- Touchscreen-Bedienfeld mit verschiedenen Optionen:
 - Automatische Dosierungen für eine Abgabe der richtigen Schokoladenmenge.
 - Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und den Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
 - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



MADE
IN
ITALY



Chocotemper 12
14CHOCOTEMPER12



220 V



2.5 kW



159 kg



52x80x154h cm



12 kg



Chocotemper 24
14CHOCOTEMPER24



220 V



3.0 kW



185 kg



62x90x154h cm



24 kg



Tavola vibrante riscaldata
Heated vibrating table

14.1.VT12

14.1.VT24

CHOCOTEMPER-Q


TEMPERATRICI

TEMPERING MACHINES


TEMPLADORAS

TEMPÉREUSES


TEMPERIERGERÄTE

 **CHOCOTEMPER-Q** è la linea di temperatrici di cioccolato di ICB Tecnologie dal design compatto e con vasca da 30 kg, 40 kg e 50 kg. Entrambe le macchine possono essere dotate di tavola vibrante e carrello ricopritore.

- Solida struttura in acciaio inox.
- Design compatto.
- Coclea rimovibile di serie in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale.
- Pannello touch-screen con diverse opzioni:
 - Dosaggi automatici per erogare la corretta quantità di cioccolato.
 - Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo.
 - Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e per svuotare il beccuccio.

 **CHOCOTEMPER-Q** is the line of chocolate tempering machines from ICB Tecnologie with a compact design and a 30 kg, 40 kg and 50 kg tank. A vibrating table and enrobing belt can be added to both the machines.


- Robust stainless steel structure.
- Compact design.
- Removable stainless steel auger screw as standard to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
- Pedal to control the chocolate flow.
- Touch-screen panel with different options:
 - Automatic dosing to dispense the right amount of chocolate.
 - Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
 - Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and to empty the nozzle.

 **CHOCOTEMPER-Q** son máquina templadoras de chocolate de ICB Tecnologie con un diseño compacto y con cubas de 30 kg, 40 kg y 50 kg de capacidad. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y carro de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Diseño compacto.
- Cóclea removible de serie de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
 - Dosificaciones automáticas para erogar la correcta cantidad de chocolate.
 - Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante la noche.
 - Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

 **CHOCOTEMPER-Q** sont tempéreuses de chocolat d'ICB Tecnologie avec un design compact et avec capacité de cuve de 30 kg, 40 kg et 50 kg. Les deux machines peuvent être fournies d'un plateau vibrant y chariot recouvrir.

- Solide structure en acier inox.
- Design compact.
- Vis sans fin amovible de série en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat.
- Possibilité de contrôler le flux de chocolat moyennant la pédale.
- Tableau tactile avec plusieurs options:
 - Dosages automatiques pour doser la juste quantité de chocolat.
 - Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
 - Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.

 **CHOCOTEMPER-Q** gehört zur Produktlinie der ICB Tecnologie Schokoladentemperiergeräte, mit kompaktem Design und mit einem Wannen Fassungsvermögen von 30 kg, 40 kg und 50 kg. Beide Maschinen können mit Rütteltisch und Überziehbänder ausgestattet sein.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Kompaktes Design.
- Serienmäßige, entfernbar Schnecke für eine einfache Reinigung und einen schnellen Wechsel der Schokolade.
- Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal möglich.
- Touchscreen-Bedienfeld mit verschiedenen Optionen:
 - Automatische Dosierungen für eine Abgabe der richtigen Schokoladenmenge.
 - Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und den Verbrauch während der Stillstandszeiten eingeschränkt wird.
 - Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung zweckdienlich ist.



MADE
IN
ITALY



Chocotemper-Q30
14.CTQ30



Chocotemper-Q40
14.CTQ40









Chocotemper-Q50
14.CTQ50



Tavola vibrante riscaldata
Heated vibrating table

14.1.VT30
14.1.VT40
14.1.VT50

	Chocotemper-Q30 14.CTQ30	Chocotemper-Q40 14.CTQ40	Chocotemper-Q50 14.CTQ50
	220 V	220 V	220 V
	2.7 kW	3.0 kW	3.0 kW
	160 kg	160 kg	160 kg
	62x90x127h cm	62x90x127h cm	62x90x127h cm
	30 kg	40 kg	50 kg

ICBELT


NASTRO RICOPRITORE PER CHOCOTEMPER

ENROBING BELT FOR CHOCOTEMPER


CINTA DE BAÑADO PARA CHOCOTEMPER

RUBAN RECOUVREUR POUR CHOCOTEMPER


ÜBERZUGSBAND FÜR CHOCOTEMPER

 Le temperatrici di cioccolato Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 e Q50) possono essere fornite con **ICBELT**, un nastro ricopritore a velocità regolabile, indicato per ricoprire prodotti di pasticceria e pralineria, suddiviso in 3 sezioni.


- Prima sezione: area di carico, la quale può essere fermata in modo da poter posizionare i prodotti da ricoprire.
- Seconda sezione: area di ricopritura, in cui i prodotti vengono ricoperti col cioccolato:
 - Sistema di vibrazione e soffiatore, ad intensità e temperatura regolabile, per rimuovere il cioccolato in eccesso e facilitare le operazioni di pulizia della rete metallica.
 - Tagliacode a velocità e senso di rotazione variabile per rifinire ogni tipologia di prodotto.
 - 2 accessori disponibili: ricopritore parziale e ricopritore della parte inferiore del prodotto.
- Terza sezione: area di scarico, in cui i prodotti ricoperti vengono posizionati sull'apposita teglia.

 The chocolate tempering machines Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 and Q50) can be supplied with **ICBELT**, an adjustable speed enrobing belt, suitable for coating pastries and pralines, divided into 3 sections.


- First section: loading area. It can be stopped to place on it the products to be enrobed.
- Second section: enrobing area. Products are coated with chocolate.
 - Vibrating and blowing system. Adjustable intensity and temperature. Removes excess chocolate and makes it simple to clean the metal mesh.
 - Smear-cutting device with adjustable speed and direction of rotation to give the final touch to any kind of product.
 - 2 accessories available: Partial coater and coater of the bottom side of the product.
- Third section: unloading area. Already coated products are placed on the tray.

 Las templadoras de chocolate Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 y Q50) pueden suministrarse con **ICBELT**, una cinta de bañado a velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:

- Primera sección: área de carga, la misma que puede ser detenida para poder posicionar los productos a bañar.
- Segunda sección: área de bañado, en la que los productos son bañados con el chocolate:
 - Sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica.
 - Corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables para acabar toda tipología de producto.
 - 2 accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.
- Tercera sección: área de descarga, en la que los productos son posicionados en la respectiva bandeja.

 Les tempéreuses de chocolat Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 et Q50) peuvent être fournies avec **ICBELT**, un ruban recouvreur à vitesse réglable, conçu pour recouvrir des produits de pâtisserie et de pralinerie, subdivisé en 3 sections.

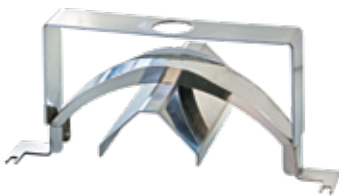
- Première section: zone de chargement, qui peut être arrêtée de façon à pouvoir placer les produits à recouvrir.
- Deuxième section: zone de couverture, où les produits sont recouverts de chocolat:
 - Système de vibration et souffleur d'air, à intensité et température réglables, pour ôter le chocolat en excès et faciliter les opérations de nettoyage du treillis métallique.
 - Coupe-queue à vitesse et sens de rotation variables pour finir tout type de produit.
 - 2 accessoires disponibles: le recouvreur partiel et le recouvreur de la partie inférieure du produit.
- Troisième section: zone de sortie, où les produits recouverts sont placés sur le plateau approprié.

 Die Schokoladentemperiergeräte Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 und Q50) können mit **ICBELT**, einem Überzugsband mit einstellbarer Geschwindigkeit, geliefert werden. Es dient zur Überziehung von Konfiserie und Pralinenprodukten und ist in drei Abschnitte unterteilt.

- Erster Abschnitt: Ladebereich, der angehalten werden kann, um die zu überziehenden Erzeugnisse zu positionieren.
- Zweiter Abschnitt: Überziehbereich, in dem die Erzeugnisse mit Schokolade überzogen werden:
 - Rüttelsystem und Gebläse mit regulierbarer Stärke und Temperatur, um die überschüssige Schokolade zu entfernen und die Reinigungsarbeiten des Metallnetzes zu erleichtern.
 - Schaber mit veränderlicher Geschwindigkeit und Drehrichtung zur Vollendung aller Erzeugnisarten.
 - Zubehör für Teilüberzug und für Bodenüberzug ist erhältlich.
- Dritter Abschnitt: Abladebereich, in dem die überzogenen Erzeugnisse auf dem eigens vorgesehenen Blech positioniert werden.



MADE
IN
ITALY



Ricopritore parziale
Partial coating
14.1.EB.PC



Ricopritore fondo
Bottom coating
14.1.EB.BC



ICBelt
14.1.EB



220 V



0.95 kW



73 kg



179x55x115h cm



22 cm

TOP TRUFFLE


RICOPRITORE PER TARTUFI

ENROBING BELT FOR TRUFFLES


CINTA DE BAÑADO PARA TRUFAS

ENROBEUR DE TRUFFES


ÜBERZUGSBAND FÜR TRÜFFEL

 **TOP TRUFFLE** è il nastro ricopritore per tartufi disponibile per Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 e Q50), suddiviso in 3 sezioni:

- Prima sezione: area di carico, dove è possibile posizionare il prodotto prima della ricopratura.
- Seconda sezione: area di ricopratura, in cui i prodotti vengono ricoperti col cioccolato proveniente dalla temperatrice. L'apposito rullo permette di ricoprire anche la parte inferiore del prodotto, mentre il sistema di vibrazione permette di rimuovere il cioccolato in eccesso.
- Terza sezione: area di rifinitura. Una volta ricoperti di cioccolato, i prodotti cadono all'interno del piatto rotante riempito con cacao in polvere, scaglie di cioccolato, granelle, necessari per la realizzazione del tartufo.

 **TOP TRUFFLE** is the enrobing belt to coat truffles compatible with Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 and Q50). It is divided into 3 sections:


- First section: loading area where products are placed before the coating step.
- Second section: enrobing area where the products are coated with chocolate coming from the tempering machine. A dedicated roll coats the bottom side of products while the vibrating mechanism removes any excess chocolate.
- Third section: trimming section. The already chocolate-coated products fall into a rotary dish with powder cocoa, chocolate flakes, ground almonds and nuts to make the truffles.

 **TOP TRUFFLE** es la cinta de bañado para trufas disponible para Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 y Q50), subdividida en 3 secciones:

- Primera sección: área de carga, en la que es posible posicionar el producto antes del bañado.
- Segunda sección: área de bañado, en la que los productos son bañados con el chocolate procedente de la templadora. El rodillo pertinente también permite bañar la parte inferior del producto, mientras que el sistema de vibración permite remover el chocolate en exceso.
- Tercera sección: área de acabado. Una vez bañados con chocolate, los productos caen en el interior del plato giratorio lleno de cacao en polvo, chispas de chocolate, granillos, necesarios para la elaboración de la trufa.

 **TOP TRUFFLE** est le ruban recouvreur pour truffes disponibles pour Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 et Q50), subdivisé en 3 sections:

- Première section: zone de chargement, où il est possible de placer le produit avant la couverture.
- Deuxième section: zone de couverture, où les produits sont recouverts avec le chocolat provenant de la températrice. Le rouleau approprié permet de recouvrir aussi la partie inférieure du produit, tandis que le système de vibration permet d'éliminer le chocolat en excès.
- Troisième section: zone de finition. Une fois recouverts de chocolat, les produits tombent à l'intérieur du plateau tournant rempli de poudre de cacao, copeaux de chocolat, pépites, qui sont nécessaires pour la réalisation de la truffe.

 **TOP TRUFFLE** ist das für Chocotemper (12, 24, Q30, Q40 und Q50) erhältliche, in 3 Abschnitte unterteilte Überziehband für Trüffel:

- Erster Abschnitt: Ladebereich, in dem das Erzeugnis vor dem Überziehen positioniert werden kann.
- Zweiter Abschnitt: Überziehbereich, in dem die Erzeugnisse mit der aus dem Temperiergerät kommenden Schokolade überzogen werden. Die eigens dafür vorgesehene Rolle ermöglicht auch das Überziehen der Unterseite des Erzeugnisses, während das Rüttelsystem die Entfernung der überschüssigen Schokolade zulässt.
- Dritter Abschnitt: Vollendungsbereich. Nach dem Überziehen mit der Schokolade fallen die Erzeugnisse in den mit Kakaopulver, Schokosplitter und Körner, die für die Herstellung des Trüffels erforderlich sind, gefüllten Drehteller.



MADE
IN
ITALY



Top Truffle
14.1.EBT



220 V



0.24 kW



25 kg



105 cm



22 cm



80 cm

BETATEMPER



TEMPERATRICE PER INSEMINAZIONE

SEED TEMPERING MACHINE


TEMPLADORA POR SIEMBRA

TEMPÉREUSE PAR ENSEMENCEMENT


TEMPERIERUNG DURCH IMPFUNG

  **BETATEMPER** è una temperatrice per inseminazione ideale per temperare piccole quantità di cioccolato. Una volta sciolto il prodotto ed effettuata l'aggiunta delle gocce di cioccolato, il sistema di raffreddamento con ventole permette di raggiungere la temperatura di tempera. Betatemper è quindi la soluzione ideale per chi vuole muovere i primi passi nel mondo del temperaggio del cioccolato.



- Capacità di 2,5 kg di cioccolato.
- Raffreddamento ad aria.
- Solida struttura in acciaio inox.
- Dimensioni compatte.

 **BETATEMPER** is a tempering machine based on the seeding method ideal for tempering small amounts of chocolate. Once the chocolate is melted and additional chocolate calllets are added, the fan cooling system allows the tempering temperature to be reached. Betatemper is therefore the ideal solution for those who want to take their first steps in the world of chocolate tempering.


- Tank capacity: 2.5 kg.
- Air cooling system.
- Robust stainless steel structure.
- Compact dimensions.

 **BETATEMPER** es una templadora por siembra, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate. Una vez derretido el chocolate y realizada la adición de gotas de chocolate, el sistema de enfriamiento con ventiladores permite alcanzar la temperatura de templado. Betatemper es por lo tanto la solución ideal para aquellos que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del templado del chocolate.

- Capacidad de 2,5 kg de chocolate.
- Refrigeración por aire.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dimensiones compactas.

  **BETATEMPER** est une tempéreuse par ensemencement idéale pour tempérer des petites quantités de chocolat. Une fois le produit fondu et après avoir ajouté les gouttes de chocolat, le système de refroidissement avec ventilations permet d'atteindre la température tempérée. Betatemper est donc la solution idéale pour les personnes désirant faire leurs premiers pas dans le monde du tempérage du chocolat.

- Capacité de la cuve: 2,5 kg.
- Refroidissement à air.
- Solide structure en acier inox.
- Dimensions compactes.

 **BETATEMPER** ist eine Maschine die Schokolade durch Impfung temperiert. Ideal für diejenigen, die eine kleine Menge Schokolade chargenweise temperieren möchten. Sobald die Schokolade geschmolzen (dekristallisiert) und die Masse geimpft ist (z.B. durch die Zugabe von Pellets) ermöglicht das Kühlsystem mit Ventilatoren die Einhaltung der endgültigen Temperierungstemperatur. Der Betatemper ist daher die ideale Lösung für diejenigen, die ihre ersten Schritte in die Welt des Schokoladentemperierens unternehmen möchten.

- Kapazität von 2.5 kg Schokolade.
- Luftkühlung.
- Solide Edelstahlstruktur.
- Kompakte Abmessungen.



MADE
IN
ITALY



Betatemper
14.1.BT



220 V



0.5 kW



19 kg



40x41x35h cm



2.5 kg

MULLY


MULINO A MACINE

STONE MELANGER


MOLINO

MÉLANGEUR


ÖLMÜHLE

 **MULLY** è la linea di mulini a macine ideati per la lavorazione della granella sia di frutta secca che di fave di cacao. Grazie alla lenta macinazione permette di ottenere un prodotto finale con caratteristiche ottimali. Durante la lavorazione delle fave di cacao è possibile aggiungere zucchero, burro di cacao e quanto necessario per ottenere il prodotto desiderato. Mully può inoltre essere utilizzato per ottenere paste di frutta secca (mandorle, pistacchio, nocciole, etc) da utilizzare in pasticceria e in gelateria e per la realizzazione di creme spalmabili.


- Due modelli disponibili: da 7 kg e da 25 kg di prodotto finito realizzabile.
- Struttura in acciaio inox, macine e fondo in pietra.
- Regolatore di velocità.
- Sistema di ribaltamento per Mully 25.

 **MULLY** is a line of stone mills designed to process grains, both dried fruit and cocoa beans. It offers excellent final products thanks to a slow grinding process. While cocoa beans are ground, sugar, cocoa butter and any other element you wish can be added in order to obtain the product desired. Mully can also be used to obtain dried fruit pastes (almonds, pistachio nuts, hazelnuts, and many more) to be used in confectionery and ice-cream making as well as to make spreadable creams.


- Two models available: 7 kg and 25 kg of capacity.
- Stainless steel structure, stone base and millstones.
- Speed regulator.
- Tilting system for Mully 25.

 **MULLY** es la línea de molinos trituradores creados para procesar granos tanto de frutos secos como de cacao. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee. También se puede utilizar Mully para obtener pastas trituradas de frutos secos (almendras, pistachos, avellanas, etc.) para utilizar en repostería y heladería, y para realizar cremas untables.

- Dos modelos disponibles: 7 kg y 25 kg de capacidad.
- Estructura hecha de acero, discos trituradores y base de piedra.
- Regulador de velocidad.
- Sistema de volcado para Mully 25.

 **MULLY** est une gamme de moulins à meules conçus pour le traitement de graines tant de fruits secs que de fèves de cacao. Grâce au broyage lent, il permet d'obtenir un produit final avec des caractéristiques optimales. Au cours de la transformation des fèves de cacao, il est possible d'ajouter du sucre, du beurre de cacao et tout ce qui est nécessaire pour obtenir le produit désiré. Mully peut en outre être utilisé pour obtenir des pâtisseries de fruit sec (amandes, pistache, noisettes, etc.) à utiliser en pâtisserie et en glacerie et pour la réalisation de pâtes à tartiner.

- Deux modèles disponibles : capacité de 7 kg et 25 kg..
- Structure en acier, meules et fond en pierre.
- Régleur de vitesses.
- Système de basculement pour Mully 25.

 **MULLY** ist eine Reihe von Ölmühlen für die Verarbeitung von Nuss- und Kakaobohnen konzipiert wurde. Dank einer langsamen und schonenden Vermahlung ermöglicht es, ein Endprodukt mit optimalen Eigenschaften zu erhalten. Während der Verarbeitung der Kakaobohnen können Zucker, Kakaobutter und andere Zutaten hinzugefügt werden, um ein optimales Endprodukt zu erhalten. Mully kann auch zur Herstellung von Nusspasten (Mandeln, Haselnüssen, Pistazien usw.) verwendet werden, die zu Gebäck, Eiscreme und anderen Produkten weiterverarbeitet werden können.

- Zwei Modelle verfügbar: 7 kg und 25 kg Kapazität..
- Struktur aus Edelstahl, Steinsockel und Mühlsteine.
- Geschwindigkeitsregler.
- Kippsystem für Mully 25.



MADE
IN
ITALY



Mully Top

06.MLT



220 V



0.55 kW



57 kg



42x53x65h cm



7 kg



Mully 25

06.ML25



220 V



2.0 kW



170 kg



86x78x118h cm



25 kg

SCIOGLICHOC ANALOGUE


SCIOGLITORI DI CIOCCOLATO ANALOGICI

ANALOGUE CHOCOLATE MELTERS


FUNDIDORES ANALÓGICOS

CUVES DE FONTE ANALOGIQUES


ANALOGUE SCHMELZGERÄTE

 **SCIOGLICHOC ANALOGICI** sono scioglitori di cioccolato concepiti e studiati per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato.


- Struttura in plastica resistente, contenitori e coperchi in acciaio inox.
- Contenitori estraibili.
- Sistema di riscaldamento a secco, senza acqua, sia sul fondo sia ai lati per garantire una temperatura omogenea.
- Termostato analogico per regolare la temperatura.
- Disponibili in varie misure e con contenitori multipli: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **ANALOGUE SCIOGLICHOC** are chocolate melters conceived and designed to melt and maintain the temperature of the chocolate.


- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
- Removable containers.
- Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
- Analogue thermostat to adjust temperature.
- Available in different sizes, and with a single or several containers: 1.5 L • 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L • 2x1.5 L • 3x0.8 L • 4x1.5 L

 **SCIOGLICHOC ANALÓGICOS** son fundidores de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.
- Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.
- Termostato analógico para regular la temperatura.
- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **SCIOGLICHOC ANALOGIQUES** sont des cuves de fonte de chocolat conçues et étudiées pour fonder et maintenir en temperature le chocolat.

- Structure en plastique résistante, récipients et couvercles en acier inox.
- Récipients extractibles.
- Système de réchauffement à sec, sans eau, autant sur le fond que sur les côtés pour garantir une température homogène.
- Thermostat analogique pour régler la température.
- Disponibles en différentes mesures et avec des récipients multiples: 1,5 L • 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L • 2x1,5 L • 3x0,8 L • 4x1,5 L

 **ANALOGUE SCIOGLICHOC** sind Schokoladeschmelzgeräte, die konzipiert und entworfen wurden, um Schokolade zu schmelzen und auf der richtigen Temperatur zu halten.

- Struktur aus widerstandsfähigem Kunststoff und herausziehbare Behälter und Abdeckungen aus Edelstahl
- Herausnehmbare Behälter.
- Trockenheizung ohne Wasser sowohl auf dem Boden als auch an den Seiten, um eine homogene Temperatur zu gewährleisten.
- Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
- In unterschiedlichen Größen und mit Mehrfach-Behältern erhältlich: 1.5 L • 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L • 2x1.5 L • 3x0.8 L • 4x1.5 L



MADE
IN
ITALY

Scioglitore analogico
capacità 1,5 L per due vasche
Chocolate melter,
capacity 1.5 L x 2
09.SC2X1.5L



Scioglitore analogico
capacità 0,8 L per tre vasche
Chocolate melter,
capacity 0.8 L x 3
09.SC3X0.8L

Scioglitore analogico
capacità 1,5 L per quattro vasche
Chocolate melter,
capacity 1.5 L x 4
09.SC4X1.5L



L 1.5x2

L 0.8x3

L 1.5x4



110/220 V

110/220 V

110/220 V



160 W

90 W

320 W



max 50°C

max 50°C

max 50°C



42.5x26x13.5 cm

38.5x26.5x13.5 cm

78x26x13.5 cm

SCIOGLICHOC ANALOGUE

Scioglitore analogico
capacità 1,5 L
Chocolate melter,
capacity 1.5 L
09.SC1.5L










Scioglitore analogico
capacità 3,5 L
Chocolate melter,
capacity 3.5 L
09.SC3.5L



Scioglitore analogico
capacità 6 L
Chocolate melter,
capacity 6 L
09.SC6L



	 L 1.5	 L 3.5	 L 6.0
	110/220 V	110/220 V	110/220 V
	80 W	80 W	130 W
	max 50°C	max 50°C	max 50°C
	23x26.5x13.5 cm	24x41.5x13.5 cm	32.5x40x13.5 cm



MADE
IN
ITALY



**Scioglitore analogico
capacità 9 L**
Chocolate melter,
capacity 9 L
09.SC9L



**Scioglitore analogico
capacità 13,7 L**
Chocolate melter,
capacity 13.7 L
09.SC13.7L

	L 9.0	L 13.7
	110/220 V	110/220 V
	200 W	265 W
	max 50°C	max 50°C
	38x44x13.5 cm	38x62x13.5 cm

SCIOGLICHOC DIGITAL


SCIÖGLITORI DI CIOCCOLATO DIGITALI

DIGITAL CHOCOLATE MELTERS

FUNDIDORES DIGITALES

CUVES DE FONTE NUMÉRIQUES


DIGITALE SCHMELZGERÄTE

 **SCIOGLICHOC DIGITALI** sono scioglitori di cioccolato concepiti e studiati per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato.


- Struttura in plastica resistente, contenitori e coperchi in acciaio inox.
- Contenitori estraibili.
- Sistema di riscaldamento a secco, senza acqua, sia sul fondo che ai lati per garantire una temperatura omogenea.
- Termostato digitale per una regolazione accurata della temperatura.
- Sonda di rilevazione della temperatura direttamente a contatto col cioccolato.
- Disponibili in varie misure: 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L

 **DIGITAL SCIOGLICHOC** are chocolate melters conceived and designed to melt and maintain the temperature of the chocolate.


- Durable plastic structure, containers and lids made of stainless steel.
- Removable containers.
- Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
- Digital thermostat to accurately adjust temperature.
- Probe in direct contact with the chocolate to detect temperature.
- Sizes available: 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L

 **SCIOGLICHOC DIGITALES** son fundidores de chocolate ideados y estudiados para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura en plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.
- Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
- Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.
- Disponibles en varios tamaños: 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L

 **SCIOGLICHOC NUMÉRIQUES** sont des cuves de fonte de chocolat conçues et étudiées pour fonder et maintenir en température le chocolat.

- Structure en plastique résistante, récipients et couvercles en acier inox.
- Récipients extractibles.
- Système de réchauffement à sec, sans eau, autant sur le fond que sur les côtés pour garantir une température homogène.
- Thermostat numérique pour une régulation précise de la température.
- Sonde de relevé de la température directement en contact avec le chocolat.
- Disponibles en différentes mesures: 3,5 L • 6 L • 9 L • 13,7 L

 **DIGITALE SCIOGLICHOC** sind Schokoladeschmelzgeräte, die konzipiert und entworfen wurden, um Schokolade zu schmelzen und auf der richtigen Temperatur zu halten.

- Struktur aus widerstandsfähigem Kunststoff und herausziehbare Behälter und Abdeckungen aus Edelstahl
- Herausnehmbare Behälter.
- Trockenheizung ohne Wasser sowohl auf dem Boden als auch an den Seiten, um eine homogene Temperatur zu gewährleisten.
- Digital-Thermostat für eine genaue Regulierung der Temperatur.
- Temperaturmessfühler direkt im Kontakt mit der Schokolade.
- In verschiedenen Größen erhältlich: 3.5 L • 6 L • 9 L • 13.7 L



MADE
IN
ITALY

**Scioglitore digitale
capacità 3,5 L**
Digital chocolate melter,
capacity 3.5 L
09.SC3.5LD



**Scioglitore digitale
capacità 6 L**
Digital chocolate melter,
capacity 6 L
09.SC6LD












**Scioglitore digitale
capacità 9 L**
Digital chocolate melter,
capacity 9 L
09.SC9LD



**Scioglitore digitale
capacità 13,7 L**
Digital chocolate melter,
capacity 13.7 L
09.SC13.7LD



				
L 3.5	L 6.0	L 9.0	L 13.7	
 110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V
 80 W	130 W	200 W	265 W	
 max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C
 24x41.5x13.5 cm	32.5x40x13.5 cm	38x44x13.5 cm	38x62x13.5 cm	

SPRAYCHOC


MACCHINA PER SPRUZZARE CIOCCOLATO

CHOCOLATE SPRAYING MACHINE


MÁQUINA PARA ROCIAR CHOCOLATE

PULVÉRISATEUR À CHOCOLAT


MASCHINE ZUM SPRITZEN VON SCHOKOLADE

 **SPRAYCHOC** è una macchina per spruzzare il cioccolato, il surrogato e il burro di cacao. Spraychoc è la soluzione ideale per spruzzare il cioccolato su torte, stampi di cioccolato, praline, ottenendo in pochi minuti prodotti perfettamente decorati e con un aspetto accattivante.


- Disponibile in due versioni: Spraychoc Micro, singola, e Spraychoc Maxi, doppia.
- Mediante la regolazione della pressione, della quantità di cioccolato e dell'angolazione dell'ugello è possibile ottenere effetti decorativi differenti: velluto, neve, buccia d'arancia, linee, punti, etc.
- Cabina porta pistola riscaldata a temperatura regolabile per tenere il cioccolato sciolto nei periodi di non utilizzo ed evitare ostruzioni dell'ugello.
- Il compressore è fornito su richiesta.

 **SPRAYCHOC** is a machine for spraying chocolate, substitute and butter cocoa. Spraychoc is the ideal solution for spraying chocolate on cakes, chocolate moulds, pralines, enabling the creation, in just a few short minutes, of a product that is attractive and perfectly decorated.


- There are two models: Spraychoc Micro (single) and Spraychoc Maxi (double).
- Since pressure, the quantity of chocolate, and the nozzle angle can be adjusted, there is array of decoration effects possible: velvet, snow, orange peel, lines, points, etc.
- Heated gun holding enclosure with adjustable temperature so as to keep chocolate fluid when the device is not used and in that way the nozzle does not get clogged.
- The compressor is provided on request.

 **SPRAYCHOC** es una máquina para rociar chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc es la solución ideal para rociar chocolate en tortas, moldes, praliné, y para obtener en pocos minutos productos decorados perfectamente y con un aspecto atractivo.

- Disponible en dos versiones: Spraychoc Micro, singular, y Spraychoc Maxi, doble.
- Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.
- Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.
- A pedido se suministra el compresor.

 **SPRAYCHOC** est une machine à pulvériser le chocolat, le succédané et le beurre de cacao. Spraychoc est la solution idéale pour pulvériser le chocolat sur les tartes, moules de chocolat, pralines, en obtenant en quelques minutes des produits parfaitement décorés et d'un aspect captivant.

- Disponible en deux versions: Spraychoc Micro, simple, et Spraychoc Maxi, double.
- Par la régulation de la pression, de la quantité de chocolat et de l'angle de la buse, il est possible d'obtenir des effets décoratifs différents: velours, neige, peau d'orange, points, lignes, etc.
- Cabine porte pistolets réchauffée à température réglable pour maintenir le chocolat fondu dans les périodes de non utilisation et éviter l'obstruction de la buse.
- Le compresseur est fourni sur demande.

 **SPRAYCHOC** ist eine Maschine zum Spritzen von Schokolade, Surrogat und Kakaobutter. Spraychoc ist die ideale Lösung zum Spritzen von Schokolade auf Torten, Schokoladeformen, Pralinen. In wenigen Minuten zaubert man perfekt dekorierte, verführerische Produkte.

- In zwei Ausführungen erhältlich: Spraychoc Micro, einzeln, und Spraychoc Maxi, doppelt.
Mit der Regulierung des Drucks, der Schokoladenmenge und des Winkels der Düse können verschiedene dekorative Effekte erzielt werden: Samt, Schnee, Orangenhaut, Tupfen, Streifen, usw.
- Kabine für Pistolenhalter, die auf die regulierbare Temperatur erwärmt wird, um die Schokolade in den Zeiträumen, in denen sie nicht gebraucht wird, aufgelöst zu halten und Verstopfungen der Düse zu verhindern.
- Der Kompressor wird auf Anfrage geliefert.



MADE
IN
ITALY




 **Spraychoc Micro**
09.1CHOC1

 110/220 V

 0.95 kW

 12 kg

 34x18x39h cm

 0.5-3.5 bar

 airmix

 1 L




 **Spraychoc Maxi**
09.1CHOC2


 110/220 V


 0.95 kW

 22 kg

 70x20x40h cm

 0.5-3.5 bar

 airmix

 2 x1 L



**Spraychoc è ideale
per spruzzare
cioccolato nella
ICBassina**

**Spraychoc is
recommended for
ICBassina**

DECOR FREEZE


PIASTRA REFRIGERATA PER CIOCCOLATO

REFRIGERATED PLATE FOR CHOCOLATE


PLACA REFRIGERADA PARA CHOCOLATE

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE POUR CHOCOLAT


KÜHLPLATTE FÜR SCHOKOLADE

 **DECOR-FREEZE** è la macchina ideale per creare decorazioni con il cioccolato, grazie alla piastra refrigerata. È sufficiente mettere del cioccolato sulla piastra e grazie alla bassa temperatura creata da Decor-Freeze, il prodotto sarà facilmente lavorabile e malleabile. Creare decorazioni col cioccolato diventerà semplice e veloce, consentendo di dare un tocco di classe in più ad ogni torta e dessert. Decor-Freeze ha moltissime applicazioni sia nel campo della pasticceria che della ristorazione, permettendo di offrire desserts sempre innovativi alla propria clientela.


- Piastra in marmo, che grazie alle sue proprietà termoconduttive, la rendono maggiormente idonea alla lavorazione del cioccolato rispetto ad una piastra in acciaio.
- Dimensioni ridotte, ideali per ogni laboratorio.
- Termostato digitale per una regolazione accurata della temperatura.
- Temperatura impostabile.

 **DECOR-FREEZE**, thanks to the refrigerated plate, is the ideal machine to create decorations with chocolate. Just put the chocolate on the plate and due to the low temperature created by the machine, the product will be easily malleable and processable. Create decorations with chocolate will become easier and faster, allowing you to give and add a touch of class to each cake and dessert. Decor-Freeze has many applications in both the fields of pastry and catering, allowing you to offer your customers more and more innovative decorations.


- Thanks to the heat-conducting properties of the marble plate, it is more suitable to work chocolate than a steel plate.
- Compact in size; suits any workplace.
- Digital thermostat to accurately adjust temperature.
- Temperature can be set.

 **DECOR-FREEZE** es la máquina ideal para crear decoraciones con chocolate gracias a su placa refrigerada. Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres. Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.

- Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
- Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.
- Temperatura configurable.

 **DECOR-FREEZE** est la machine idéale pour créer des décorations avec du chocolat, grâce à la plaque réfrigérée. Il suffit de mettre du chocolat sur la plaque qui, grâce à la faible température créée par la machine, rendra le produit facilement manufacturable et malléable. Créer des décorations avec du chocolat deviendra simple et rapide, permettant de donner une touche de classe en plus aux gâteaux et desserts. Decor-Freeze possède de nombreuses applications dans le domaine de la pâtisserie mais aussi de la restauration et permet d'offrir des desserts toujours innovants à votre clientèle.

- Plaque en marbre, qui, grâce à ses propriétés thermo-conductrices, la rendent plus adaptée au travail du chocolat par rapport à une plaque en acier.
- Dimensions réduites, idéales pour tout laboratoire.
- Thermostat numérique pour une régulation précise de la température.
- Température réglable.

 **DECOR-FREEZE** ist dank der Kühlplatte die ideale Maschine für Schokoladenverzierungen. Die temperierte Schokolade wird auf die Platte gelegt und dank der niedrigen Temperatur kann das Produkt mühelos verarbeitet und geformt werden. Einfaches und schnelles Verzieren mit Schokolade, um Torten und Desserts einen Hauch Eleganz zu verleihen. Decor-Freeze kann sowohl im Konditorei-, als auch im Gaststättengewerbe eingesetzt werden, um den Gästen innovative Dessert-Kreationen anbieten zu können.

- Marmorplatte, die dank ihrer wärmeleitenden Eigenschaften besser als eine Stahlplatte für die Verarbeitung der Schokolade geeignet ist.
- Kleine Maße, ideal für jeden Arbeitsraum.
- Digital-Thermostat für eine genaue Regulierung der Temperatur.
- Einstellbare Temperatur.



MADE
IN
ITALY



 **Decor-Freeze**
16.DECOR



220 V



0.48 kW



27 kg



48x46x38h cm



0°/-25°C

CHOCOLD


ARMADIO FRIGO PER CIOCCOLATO

REFRIGERATED CABINET FOR CHOCOLATE


ARMARIO FRIGORÍFICO PARA CHOCOLATE

ARMOIRE FRIGO POUR CHOCOLAT


KÜHLSCHRANK FÜR SCHOKOLADE

 **CHOCOLD** è stato studiato per la corretta conservazione del cioccolato in modo da mantenerne inalterata la qualità. Il cioccolato è un prodotto delicato che richiede di essere conservato nella maniera corretta per evitare la fioritura di zuccheri e grassi sulla superficie. Chocold permette di creare un ambiente fresco e con umidità controllata, al fine di conservare al meglio il prodotto.


- Regolazione della temperatura: +10 +18°C.
- Regolazione dell'umidità: 40%-60%.
- Sbrinamento automatico e manuale.
- Disponibile in 3 modelli: 135 L, 570 L, 870 L.
- A richiesta, porta vetrata con illuminazione.

 **CHOCOLD** has been designed to properly keep chocolate quality unaltered. Chocolate is a delicate product needing proper conservation so that sugars and fats do not bloom and migrate to the surface. Chocold creates a cool, humidity-controlled environment to conserve the product in the best way.


- Adjustable temperature: +10 +18°C.
- Adjustable humidity: 40%-60%.
- Automatic and manual defrosting.
- Chocold comes in 3 models: 135 L, 570 L, 870 L.
- Illuminated glass door upon request.

 **CHOCOLD** ha sido estudiado para la correcta conservación del chocolate de modo que mantenga inalterada la calidad. El chocolate es un producto delicado que requiere ser conservado de manera correcta para evitar la formación de azúcares y grasas en superficie. Chocold permite crear un ambiente fresco y de humedad controlada, con el objeto de conservar el producto de la mejor manera.

- Regulación de la temperatura: +10 +18°C.
- Regulación de la humedad: 40% - 60%.
- Descongelamiento automático y manual.
- Disponible en 3 modelos: 135 L, 570 L, 870 L.
- A solicitud, puerta de vidrio con iluminación.

 **CHOCOLD** a été conçue pour la correcte conservation du chocolat de façon à en garder inaltérée la qualité. Le chocolat est un produit délicat qui demande d'être conservé d'une manière correcte pour éviter la formation de sucres et graisses sur la surface. Chocold permet de créer un environnement frais et à humidité contrôlée, afin de conserver le produit au mieux.

- Réglage température : +10 +18°C.
- Réglage de l'humidité : 40% - 60%.
- Dégivrage automatique et manuel.
- Disponible en 3 modèles: 135 L, 570 L, 870 L.
- Sur demande, porte vitrée avec éclairage.

 Der **CHOCOLD** ist zur korrekten Aufbewahrung der Schokolade konzipiert, mit der alle Qualitätsmerkmale erhalten bleiben. Schokolade ist ein besonders diffiziles Produkt, das eine korrekte Aufbewahrung erfordert, um Phänomene wie das Aufblühen von Zucker und Fett an der Oberfläche zu vermeiden. Chocold gewährleistet die Erhaltung eines frischen Ambiente mit kontrollierter Feuchtigkeit, und garantiert die Aufbewahrung des Produkts unter den besten Voraussetzungen.

- Temperaturregelung: +10 +18°C.
- Feuchtigkeitsregelung: 40% - 60%.
- Automatische und manuelle Abkühlung.
- Steht in drei Ausführungen mit unterschiedlichen Kapazitäten zur Auswahl: 135 L, 570 L, 870 L.
- Auf Wunsch mit beleuchteter Glastür.



MADE
IN
ITALY









Chocold 135
20.CC135V



Chocold 570
20.CC570V



Chocold 870
20.CC870V

	135 L	570 L	870 L
	220 V	220 V	220 V
	0.24 kW	0.47 kW	0.77 kW
	53x65x95h cm	79x70x205h cm	79x100x205h cm
	+10° +18°C	+10° +18°C	+10° +18°C
	40% - 60%	40% - 60%	40% - 60%
Porta vetrata a richiesta Glass door on demand	✓	✓	✓

CHOCOHot

COLATRICE DI CIOCCOLATO DA BANCO

CHOCOLATE DISPENSER

DISPENSADORA DE CHOCOLATE DE BANCO

COULEUSE DE COMPTOIR À CHOCOLAT

SCHOKOLADENFORMMASCHINE

■ ■ CHOCOHot è una colatrice di cioccolato da banco, creata per essere integrata nei banconi di pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e può essere utilizzata per riempire coni e coppette, realizzare decorazioni, etc. La linea ChocoHot si compone di due modelli: ChocoHot One, con capacità di 5,5 kg, e ChocoHot Two, dotata di doppia vasca ognuna con capacità di 5,5 kg.

- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia e per cambiare velocemente il cioccolato utilizzato.
- Due motori indipendenti, uno per la coclea e uno per l'agitatore, per una maggiore durata nel lungo periodo.
- Possibilità di incassare la macchina nel bancone grazie al kit da incasso.
- Dosaggi automatici e possibilità di controllare il flusso di cioccolato tramite il pedale o l'apposito bottone.
- Modalità notturna per tenere il cioccolato sciolto, ma limitando il consumo durante i periodi di non utilizzo.
- Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e le operazioni di svuotamento.
- A disposizione cinque beccucci speciali e mobiletti portatili, sia per ChocoHot One che per ChocoHot Two.

🇬🇧 CHOCOHot is a chocolate dispenser invented specifically for ice cream parlours and chocolate shops and can be used to top ice cream cones and tubs, to make pretty decorations, etc. ChocoHot comes in two models: ChocoHot One with a 5.5 kg bowl, and ChocoHot Two with twin bowls, 5.5 kg each.

- Removable stainless steel auger screw to facilitate cleaning the equipment and for a quick chocolate change.
- Two motors, one for the auger screw and the other for the stirrer, for enhanced motor life over the long-term.
- Thanks to a practical kit the machine can be built in the counter.
- Automatic dosing, button and pedal to control the chocolate flow.
- Night-mode to keep chocolate melted and to keep consumption under control when the equipment is not used.
- Auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function to clean and empty the nozzle.
- Five special nozzles and mobile counters available for both ChocoHot One and ChocoHot Two.

🇪🇸 CHOCOHot es una dispensadora de chocolate de banco, creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías. ChocoHot se puede utilizar para llenar conos y copas, realizar decoraciones, etc. La línea ChocoHot está compuesta por dos modelos: ChocoHot One, con capacidad de 5,5 kg, y ChocoHot Two, dotada de doble cuba cada una con capacidad de 5,5 kg.

- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.
- Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.
- A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

■ ■ CHOCOHot est une couleuse de comptoir à chocolat, crée pour être s'intégrer aux comptoirs des pâtisseries, des glaciers, des chocolateries et peut être utilise pour remplir les cones et les coupes, réaliser des decorations, etc. La ligne ChocoHot se compose de deux modèles: ChocoHot One, avec une capacité de 5,5 kg, et ChocoHot Two, équipé de double cuvette.

- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage et pour changer rapidement le chocolat utilisé.
- Deux moteurs, un pour la vis sans fin et un pour l'agitateur, pour une plus grande durée dans la longue période.
- Possibilité d'encastrer la machine dans le comptoir grâce au kit d'encastrement.
- Dosages automatiques et possibilité de contrôler le flux de chocolat grâce à la pédale ou au bouton approprié.
- Modalité nocturne pour maintenir le chocolat fondu, en limitant la consommation pendant la nuit.
- Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et pour vider le bec verseur.
- À disposition cinq becs verseurs spéciaux et les armoires portables.

🇩🇪 CHOCOHot ist eine Schokoladenformmaschine, die auf einem Gestell positioniert wird und somit in die Produktionskette zur Herstellung von Konditoreiprodukten, Eis und Schokoladenwaren integriert werden kann. Außerdem kann diese Maschine zum Füllen von Waffeltüten und Schalen genutzt werden sowie zur Herstellung von heißer Schokolade, zum Dekorieren, usw. Die Linie ChocoHot besteht aus zwei Modellen: ChocoHot One mit einem Fassungsvermögen von 5.5 kg und ChocoHot Two mit Doppelwanne.

- Entfernbarer Edelstahlschnecke für eine leichte Reinigung und für einen schnellen Wechsel der Schokolade.
- Zwei unabhängige Motoren, einer für die Schnecke und einer für das Rührwerk für eine längere Lebensdauer.
- Die Maschine kann dank des Einbau-Kits in den Arbeitstisch eingebaut werden.
- Automatische Dosierungen und mögliche Kontrolle des Schokoladenflusses mit Pedal oder der dafür vorgesehenen Knopftaste.
- Nachtmodus, damit die Schokolade aufgelöst bleibt und der Verbrauch während der Nacht eingeschränkt wird.
- Gegenläufige Rotation der Schnecke, die während der Reinigung und für die Entleerung der Tülle zweckdienlich ist.
- Fünf Spezial-Tüllen und kleine tragbare Möbelstücke sowohl erhältlich.



MADE
IN
ITALY



ChocoHot-One

14.1.CHOCOHOT



110/220 V



0.95 kW



35 kg



39x46x82h cm



5.5 kg



ChocoHot-Two

14.1.CHOCOHOTTWO



110/220 V



1.90 kW



65 kg



74x46x82h cm



5.5 kg x 2

CHOCOHot

ChocoHot è personalizzabile grazie a beccucci intercambiabili, ognuno con un effetto originale

ChocoHot is personalised thanks to interchangeable nozzles, each with a distinctive effect



14.1.CHOCOHot1



14.1.CHOCOHot2



14.1.CHOCOHot3



14.1.CHOCOHot4



14.1.CHOCOHot5



MADE
IN
ITALY



**Kit da incasso
per ChocoHot One**
Kit for building
ChocoHot One in the counter
14.1.INCASSO



**Kit da incasso
per ChocoHot Two**
Kit for building
ChocoHot Two in the counter
14.1.INCASSO2

FUENTY


COLATRICE PER PRODOTTI FLUIDI

FLUID PRODUCT DISPENSER


DISPENSADORA PARA PRODUCTOS FLUIDOS

COULEUSE POUR PRODUITS FLUIDES


ABTROPFSYSTEM FÜR FLÜSSIGPRODUKTE

 **FUENTY** è una colatrice da banco ideale per prodotti di ricopertura e creme che non necessitano di essere riscaldati. Può essere integrata nei banconi di pasticcerie, gelaterie, cioccolaterie e utilizzata per riempire coni e coppette, ricoprire gelati su stecco, decorare gelati e dessert, etc.


- Ideale per prodotti con fluidità media che non necessitano di essere riscaldati.
- Possibilità di immergere prodotti all'interno della vasca, non essendoci un agitatore in movimento.
- Coclea rimovibile in acciaio inox per facilitare la pulizia.
- Rotazione contraria della coclea, utile durante la pulizia e le operazioni di svuotamento.
- Possibilità di incasso all'interno del bancone grazie all'apposito kit.

 **FUENTY** is a tabletop dispenser, perfect for coating products and creams that do not require heating. It perfectly fits the counters of pastry shops, ice-cream parlours and chocolate shops. It can be used to fill cones and cups, coat ice-cream bars, top ice-creams, decorate desserts, and much more.


- Perfect for mid-fluid products that do not require heating.
- Products can be dipped into the bowl since there is no moving stirrer.
- Removable stainless steel auger screw for easy cleaning.
- The auger screw can rotate in the opposite direction, a highly useful function when cleaning and emptying the equipment.
- Thanks to a practical kit, the machine can be built in the counter.

 **FUENTY** es una dispensadora de mostrador ideal para productos de cobertura y cremas que no requieren ser calentados. Puede ser integrada en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías y utilizada para llenar conos y copas, cubrir helados de palito, decorar helados y postres, etc.

- Ideal para productos de media fluidez que no requieren ser calentados.
- Posibilidad de sumergir productos en el interior de la cuba, no habiendo un agitador en movimiento.
- Cóclea de acero inoxidable removible para facilitar la limpieza.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y las operaciones de vaciado.
- Posibilidad de empotramiento en el interior del mostrador gracias al pertinente kit.

 **FUENTY** est une couleuse de table idéale pour les produits de couverture et les crèmes qui n'ont pas besoin d'être réchauffés. Elle peut être intégrée aux comptoirs des pâtisseries, des glaciers, des chocolateries et utilisée pour remplir les cornets et les coupes, recouvrir des glaces sur bâtonnets, décorer des crèmes glacées et des desserts, etc.

- Idéale pour des produits de fluidité moyenne qui n'ont pas besoin d'être réchauffés.
- Possibilité de plonger les produits à l'intérieur de la cuvette, s'il n'y a pas d'agitateur en marche.
- Vis sans fin amovible en acier inox pour faciliter le nettoyage.
- Rotation contraire de la vis sans fin, utile pendant le nettoyage et les opérations de vidage.
- Possibilité d'encastrement la machine à l'intérieur du comptoir grâce au kit approprié.

 **FUENTY** das ideale System zum Handling von Glasurprodukten und Cremeprodukten, die nicht erwärmt werden müssen. Es lässt sich ohne weiteres integrieren in Anlagen für Konditorei-, Eis-, Schokoladenprodukte und dient zum Füllen von Eistüten, Glasieren von Eisprodukten am Stiel, zum Dekorieren von Eis und Desserts, usw.

- Ideal für mäßig flüssige Produkte, die nicht erwärmt werden müssen.
- Die Produkte können bequem ins Beckeninnern getaucht werden, ohne dass ein Rührgerät den Arbeitsgang behindert.
- Der Trichter aus rostfreiem Stahl kann zum leichten Reinigen abgenommen werden.
- Die Drehung im entgegengesetzten Sinn erleichtert das Entleeren und die Reinigung des Behälters.
- Mit einem entsprechenden Kit kann das System auch im Einbauverfahren in die Anlage eingebunden werden.



MADE
IN
ITALY



Fuenty
14.1.FUENTY



110/220 V



0.2 kW



25 kg



35x46x82h cm



5 kg

CARAPHOT


SCIOGLITORI PER RICOPERTURA


MELTERS FOR DIPPING


FUNDIDORES PARA RECUBRIMIENTO


CUVES DE FONTE POUR COUVREMENT


SCHMELZGERÄTE ZUM EINTAUCHEN

-  **CARAPHOT** è uno scioglitore di cioccolato concepito e studiato per sciogliere e mantenere in temperatura il cioccolato. All'interno di CarapHot sono posizionate delle carapine estraibili in cui inserire il cioccolato, salse, glasse, creme utilizzabili per operazioni come la copertura di gelati su stecco, il topping e la decorazione sia di gelati artigianali che di gelati soft, frozen yogurt, etc.
- Capacità: 7 L per CarapHot One e Two - 2 L per CarapHot Mini.
 - L'altezza dei contenitori è ideale per immergere a fondo i prodotti: 25 cm per CarapHot One e Two - 14 cm per CarapHot Mini.
 - Contenitore in acciaio inox rimovibile.
 - Sistema di riscaldamento a secco, senza acqua, sia sul fondo sia ai lati per garantire una temperatura omogenea.
 - Termostato analogico per regolare la temperatura.
 - Possibilità di incassare CarapHot e CarapHot Mini nel bancone grazie al kit da incasso.

-  **CARAPHOT** is a chocolate melter conceived and designed to melt chocolate and keep it at a stable temperature. There are removable carapines fitted into each CarapHot to hold chocolate, sauces, icing, and creams for coating ice-cream bars, for topping and decorating artisanal ice-cream as well as soft ice-cream, frozen yogurt, etc.
- Capacity: 7 L for CarapHot One and Two - 2 L for CarapHot Mini.
 - The containers height is ideal to fully dip products: 25 cm for CarapHot One e Two - 14 cm per CarapHot Mini.
 - Removable stainless steel container.
 - Dry (no water) heating system at both the bottom and sides to guarantee an even temperature.
 - Analogue thermostat to adjust temperature.
 - Thanks to a practical kit CarapHot and CarapHot Mini can be elegantly built in the counter.

-  **CARAPHOT** es un fundidor de chocolate concebido y estudiado para fundir y mantener el chocolate en temperatura. En el interior de CarapHot están colocadas unas carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados, cremas utilizables para operaciones tales como bañado de helados en palito, topping y la decoración tanto de los helados artesanales como de helados soft, frozen yogurt, etc.
- Capacidad: 7 L para CarapHot One y Two - 2 L para CarapHot Mini.
 - La altura de los contenedores es ideal para sumergir a fondo los productos: 25 cm para CarapHot One y Two - 14 cm para CarapHot Mini.
 - Contenedor de acero inoxidable removible.
 - Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.
 - Termostato analógico para regular la temperatura.
 - Posibilidad de encajar CarapHot y CarapHot Mini elegantemente en el mostrador gracias al kit de encaje.

-  **CARAPHOT** est une cuve de fonte de chocolat conçue et étudiée pour fondre et maintenir en température le chocolat. À l'intérieur du CarapHot il y a plusieurs carapines amovibles dans lesquelles insérer le chocolat, les sauces, les crèmes glacées, les crèmes utilisables pour des opérations comme la couverture de glaces sur bâtonnet, la sauce et la décoration autant de crèmes glacées artisanales que de glaces soft, frozen yogurt, etc.
- Capacité: 7 L pour CarapHot One et Two - 2 L pour CarapHot Mini.
 - L'hauteur des récipients est idéal pour immerger à fond les produits: 25 cm pour CarapHot One et Two - 14 cm pour CarapHot Mini.
 - Récipient en acier inox amovible.
 - Système de réchauffement à sec, sans eau, autant sur le fond que sur les côtés pour garantir une température homogène.
 - Thermostat analogique pour régler la température.
 - Possibilité d'encastrer CarapHot et CarapHot Mini élégamment dans le comptoir grâce au kit d'encastrement.

-  **CARAPHOT** ist ein Gerät das Schokolade auflöst und bei konstanter Temperatur flüssig hält. CarapHot verfügt über einen herausnehmbaren runder Edelstahlbehälter, in dem Schokolade, Soßen, Glasuren und Cremes hineingegeben werden. Durch Eintauchen kann z.B. Eis am Stiel überzogen werden. Diverse andere Produkte lassen sich so glasieren oder dekorieren.
- Fassungsvermögen: 7 L für CarapHot One und Two - 2 L für CarapHot Mini.
 - Die Behälterhöhe ist ideal zum Eintauchen der Erzeugnisse. 25 cm bei CarapHot One und Two - 14 cm bei CarapHot Mini.
 - Trockenheizung ohne Wasser sowohl am Boden als auch an den Seiten. Dies gewährleistet eine gleichmäßige Temperaturverteilung.
 - Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
 - CarapHot und CarapHot Mini können mit einem Einbau-Kits elegant in den Arbeitstisch eingebaut werden.



MADE
IN
ITALY

CarapHot One
09.CP1



CarapHot Two
09.CP2



CarapHot Mini 1
09.CPM1



CarapHot Mini 2
09.CPM2

CarapHot Mini 4
09.CPM4



	CarapHot One 09.CP1	CarapHot Two 09.CP2	CarapHot Mini 1 09.CPM1	CarapHot Mini 2 09.CPM2	CarapHot Mini 4 09.CPM4
	110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V	110/220 V
	0.5 kW	1 kW	0.3 kW	0.6 kW	0.9 kW
	10 kg	18 kg	2.5 kg	5 kg	10 kg
	31x31x30h cm	31x57x30h cm	20x25x15h cm	20x45x15h cm	40x45x15h cm
	7 L	7 L x 2	2 L	2 L x 2	2 L x 4
	max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C	max 50°C

WARM&SQUEEZE

SCALDA-SALSE

TOPPING WARMERS

CALIENTA-ADEREZOS

CHAUFFE SAUCE

SOSSEWÄRMER

■ ■ **WARM&SQUEEZE** è ideale per scaldare bottiglie a pressione contenenti cioccolato, salse e prodotti vari utilizzati per guarnire e decorare crepes, gelati e altri dessert. Grazie a Warm&Squeeze i prodotti contenuti nella bottiglia rimangono in temperatura e possono essere utilizzati in qualsiasi momento.

- Struttura in acciaio inox.
- Termostato analogico per regolare la temperatura.
- Sistema di riscaldamento a secco.
- Bottiglia inclusa.

■ ■ **WARM&SQUEEZE** is the perfect device to warm squeeze bottles containing chocolate, sauces and several other products used to trim and decorate crêpes, ice-creams and other desserts. Warm&Squeeze will hold the temperature of the products inside the bottle so that they can be used at any time.

- Stainless steel structure.
- Analogue thermostat to adjust temperature.
- Dry heating system.
- Bottle included.

■ ■ **WARM&SQUEEZE** es ideal para calentar botellas a presión que contienen chocolate, salsas y productos diversos empleados para adornar y decorar panqueques, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

- Estructura de acero inoxidable.
- Termostato analógico para regular la temperatura.
- Sistema de calentamiento en seco.
- Botella incluida.

■ ■ **WARM&SQUEEZE** est idéal pour réchauffer des bouteilles à pression contenant du chocolat, des sauces et des produits divers utilisés pour garnir et décorer des crêpes, des crèmes glacées et d'autres desserts. Grâce à Warm&Squeeze, les produits contenus dans la bouteille restent en température et peuvent être utilisés à tout moment.

- Structure en acier inox.
- Thermostat analogique pour régler la température.
- Système de réchauffement à sec.
- Bouteille comprise.

■ ■ **WARM&SQUEEZE** ist ideal für das Erwärmen von Schokolade, Soßen, und verschiedenen für das Garnieren und Dekorieren von Crêpes, Eis und sonstigen Desserts verwendeten Erzeugnissen enthaltenden Druckflaschen. Dank Warm&Squeeze bleiben die in der Flasche enthaltenen Produkte auf Temperatur und können jederzeit verwendet werden.

- Edelstahlrahmen.
- Analog-Thermostat zur Temperaturregulierung.
- Trockenheizung.
- Inklusive Flasche.



MADE
IN
ITALY



	Warm&Squeeze One 09.WS1
	110/220 V
	200 W
	2 kg
	15x21x18 cm
	1 L
	max 60°C



	Warm&Squeeze Two 09.WS2
	110/220 V
	400 W
	3 kg
	27x21x18 cm
	1 L x 2
	max 60°C



	Warm&Squeeze Three 09.WS3
	110/220 V
	600 W
	4 kg
	27x30x18 cm
	1 L x 3
	max 60°C

GELA-FREEZE


PIASTRA REFRIGERATA PER GELATO

REFRIGERATED PLATE FOR ICE-CREAM


PLACA REFRIGERADA PARA HELADO

PLAQUE RÉFRIGÉRÉE POUR GLACE


KÜHLPLATTE FÜR EISCREME

 **GELA-FREEZE** è la macchina ideale per creare gelato arrotolato. È semplicemente necessario versare il mix sulla piastra refrigerata, aggiungere gli ingredienti (frutta, cioccolato, etc) e iniziare a lavorare il prodotto con le spatole. Una volta che il gelato è stato disteso sulla piastra e ha raggiunto la giusta consistenza, è possibile creare i rotoli.


- Piastra rettangolare, per poter lavorare su tutta la superficie.
- Raffreddamento rapido grazie ad un sistema professionale dotato di gas refrigerante.
- Sistema antisbrinamento.

 **GELA-FREEZE** is the ideal machine to create ice cream rolls. It is just necessary to pour the mix on the refrigerated plate, add the ingredients (fruits, chocolate, etc) and start working with the spatulas. Once the ice cream has been spread on the plate and has reached the right consistency, it is possible to create the rolls.


- Rectangular plate to work on the whole surface.
- Quick cooling process thanks to a professional system with refrigerant gas.
- Defrosting system.

 **GELA-FREEZE** es la máquina ideal para crear helado en rollo. Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, chocolate, etc.) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.

- Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
- Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
- Sistema de descongelación.

 **GELA-FREEZE** est la machine idéale pour créer des crèmes glacées roulées. Il suffit simplement de verser le mélange sur la plaque refroidie, d'ajouter les ingrédients (fruits, chocolat, etc.) et de commencer à façonner le produit avec les spatules. Une fois que la glace a été étalée sur la plaque et que celle-ci a atteint la bonne consistance, il est possible de créer des Ice Cream Rolls.

- Plaque rectangulaire, pour pouvoir travailler sur toute la surface.
- Refroidissement rapide grâce à un système professionnel équipé de gaz réfrigérant.
- Système anti-dégivrage.

 **GELA-FREEZE** ist die ideale Maschine zur Herstellung von Eiscreme-Röllchen. Sie brauchen nur die Eiscreme-Grundmasse auf die gekühlte Platte geben, die Zutaten (Obst, Schokolade usw.) hinzuzufügen und mit den Spachteln arbeiten. Sobald das Eis auf dem Teller verteilt wurde und die richtige Konsistenz erreicht hat, können die Röllchen mit dem Spachtel hergestellt werden.

- Rechteckige Platte – Oberfläche ist ganzflächig und gleichmäßig gekühlt.
- Schneller Abkühlprozess dank eines professionellen Systems mit einem Kältemittel.
- Abtausystem.



MADE
IN
ITALY



Gela-Freeze
16.GF



220 V



0.85 kW



52 kg



55x55x45h cm

COOK-MATIC


MACCHINA PER TARTELLETTE

MACHINE FOR TARTLETS


MÁQUINA PARA TARTELETAS

MACHINE POUR TARTELETTES


TÖRTCHEN-MASCHINE

 **COOK-MATIC** è una macchina professionale per tartellette. Cook-Matic consente di formare e cuocere tartellette di pasta frolla, salata brisée e sfoglia. Tramite l'accoppiamento delle due piastre, Cook-Matic permette di ottenere tartellette di varie forme e dimensioni pronte per essere farcite e decorate a piacere. È sufficiente impostare la temperatura desiderata, il tempo necessario per la cottura e premere Start. Un segnale acustico avvertirà del termine della cottura. Il prodotto ottenuto avrà il gusto delle tartellette realizzate artigianalmente, ma con tempi e costi di produzione decisamente più bassi.


- Temperatura massima di 250°C.
- Possibilità di impostare una temperatura differente tra la piastra superiore e quella inferiore.
- Tempi di cottura molto rapidi: meno di 3 minuti per le tartellette più piccole.
- 40 modelli di piastre disponibili.
- Possibilità di creare piastre personalizzate.

 **COOK-MATIC** is a professional machine for tartlets. Cook-Matic allows you to form and bake tartlets with shortbread, savoury, shortcrust and puff pastry. Through the coupling of the two plates, Cook-Matic allows you to obtain tartlets of various shapes and sizes ready to be stuffed and decorated as desired. Just set the desired temperature, the time required for cooking, and press Start. An acoustic signal will tell you when it is finished cooking. The product will have the qualitative characteristics and taste of homemade tartlets, but with considerably lower production costs.


- Maximum temperature: 250°C.
- The plates can be set to have different temperatures.
- Fast cooking times: less than 3 minutes for the smallest tartlets.
- 40 plate models available.
- Possibility to make customisable plates.

 **COOK-MATIC** es una máquina para tarteletas profesional. Cook-Matic permite formar y cocinar tarteletas de pasta frolla, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tarteletas de distintas formas y tamaños, listas para llenar y decorar a gusto. Basta configurar la temperatura que se busca, el tiempo necesario para la cocción y presionar Start. Una señal acústica advertirá que la cocción finalizó. El producto que se obtiene tendrá las características de calidad y el gusto de las tarteletas hechas artesanalmente, pero con costes de producción definitivamente más bajos.

- Temperatura máxima de 250° C.
- Posibilidad de configurar una temperatura diferente entre la placa superior y la inferior.
- Tiempos de cocción muy rápidos: menos de 3 minutos para las tarteletas más pequeñas.
- 40 modelos de placas disponibles.
- Posibilidad de crear placas personalizadas.

 **COOK-MATIC** est une machine professionnelle pour tartelettes. Cook-Matic permet de former et de cuire des tartelettes de pâte feuilletée, sablée et brisée. Au moyen de l'accouplement des deux plaques, Cook-Matic permet d'obtenir des tartelettes de différentes formes et dimensions, prêtes à être farcies et décorées à volonté. Il suffit de programmer la température désirée, le temps de cuisson nécessaire et appuyer sur Start. Un signal acoustique informera de la fin de la cuisson. Le produit obtenu aura le goût des tartelettes réalisées artisanalement, mais avec des temps et des coûts de production résolument plus bas.

- Température maximum de 250°C.
- Possibilité de programmer une température différente entre la plaque supérieure et la plaque inférieure.
- Temps de cuisson très rapides: moins de 3 minutes pour les tartelettes plus petites.
- 40 modèles de plaques disponibles.
- Possibilité de créer des plaques personnalisées.

 **COOK-MATIC** ist eine professionelle Törtchen- Maschine. Mit Cook-Matic kann man Törtchen aus Mürbteig, gesalzenem Teig, geriebenem Teig und Blätterteig gestalten und backen. Dank der Kopplung der zwei Platten erhält man mit Cook-Matic Törtchen in verschiedenen Formen und Größen, die beliebig gefüllt und dekoriert werden können. Man stellt die gewünschte Temperatur und die notwendige Backzeit ein und drückt den Start-Knopf. Ein akustischer Signalton meldet das Ende des Backvorgangs. Das fertige Produkt hat die Qualität und den Geschmack hausgemachter Törtchen, bei äußerst eingeschränkten Produktionskosten.

- Höchsttemperatur von 250°C.
- Einstellung von unterschiedlichen Temperaturen für die obere und untere Platte möglich.
- Sehr schnelle Garzeiten: Unter 3 Minuten für die kleineren Tartelettes.
- 40 Plattenmodelle erhältlich.
- Herstellung von personalisierten Platten möglich.



MADE
IN
ITALY



È possibile impostare due diverse temperature tra la piastra inferiore e superiore per una cottura perfetta

It is possible to set two different temperatures between the lower and upper plate for a perfect baking



Cook Matic
07.FCTN1



110/220 V



3.2 kW



30 kg



44x57x42h cm



max 250°C

COOK-MATIC PLATES PIASTRE

PIASTRA 1
PLATE 1



TONDA MIGNON
MIGNON ROUND

07.FCTP1	
Ø sup - Ø up	41 mm
Ø inf - Ø low	27 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 2
PLATE 2



TONDA MEDIA FESTONATA
MEDIUM ROUND FESTOONED

07.FCTP2	
Ø sup - Ø up	49 mm
Ø inf - Ø low	38 mm
h	15 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 3
PLATE 3



TONDA GRANDE FESTONATA
BIG ROUND FESTOONED

07.FCTP3	
Ø sup - Ø up	70 mm
Ø inf - Ø low	47 mm
h	19.5 mm
lato - side	4.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

PIASTRA 4
PLATE 4



TONDA GRANDE FESTONATA
Ø 90 mm
BIG ROUND FESTOONED Ø 90 mm

07.FCTP4	
Ø sup - Ø up	90 mm
Ø inf - Ø low	66 mm
h	20 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	9



MADE
IN
ITALY

PIASTRA 5
PLATE 5



**BARCHETTA PICCOLA
FESTONATA
MIGNON OVAL FESTOONED**

07.FCTP5	
sup - up	67x34 mm
inf - low	52x20 mm
h	15 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 6
PLATE 6



**BARCHETTA GRANDE
FESTONATA
BIG OVAL FESTOONED**

07.FCTP6	
sup - up	75.5x51 mm
inf - low	35x59 mm
h	16 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	15

PIASTRA 7
PLATE 7



**QUADRATA FESTONATA
SQUARE FESTOONED**

07.FCTP7	
sup - up	41x41 mm
inf - low	25 mm
h	16 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 8
PLATE 8



**CUORE
HEART**

07.FCTP8	
sup - up	51x46 mm
inf - low	33x30 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 9
PLATE 9



CIALDA
WAFER

07.FCTP9

max	5.5 mm
min	2.5 mm
linee	1.5 mm

PIASTRA 10
PLATE 10



CIALDA CON CROCE
WAFER WITH CROSS

07.FCTP10

max	5.5 mm
min	2.5 mm
linee	1.5 mm

PIASTRA 11
PLATE 11



CONCHIGLIA
SHELL

07.FCTP11

sup - up	50x45 mm
inf - low	39x34 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 12
PLATE 12



FIOCCO FESTONATA
RIBBON FESTOONED

07.FCTP12

sup - up	65x42 mm
inf - low	46x24 mm
h	18 mm
lato - side	5 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	20

PIASTRA 13
PLATE 13



NOCE
NUT

07.FCTP13

Ø sup - Ø up	42x35 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 14
PLATE 14



TRIANGOLO FESTONATO
TRIANGLE FESTOONED

07.FCTP14

sup - up	51x51x49 mm
inf - low	32x32x29 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 15
PLATE 15



TONDA - Ø 50 mm
ROUND - Ø 50 mm

07.FCTP15

Ø	50 mm
h	18 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 16
PLATE 16



TONDA GRANDE FESTONATA
Ø 125 mm
BIG ROUND FESTOONED Ø 125 mm

07.FCTP16

Ø sup - Ø up	125 mm
Ø inf - Ø low	100 mm
h	21 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	5.5 mm
impronte - moulds	4

PIASTRA 17
PLATE 17



**WAFFLE
WAFFLE**

07.FCTP17

dim.	98x65 mm
h	28 mm
impronte - moulds	12

PIASTRA 18
PLATE 18



**CUCCHIAIO
TEASPOON**

07.FCTP18

dim.	68x31 mm
h	13 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 19
PLATE 19



**TAZZINA
LITTLE CUP**

07.FCTP19

Ø sup - Ø up	62x45 mm
Ø inf - Ø low	30 mm
h	22 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 20
PLATE 20



**TORTA Ø 250 mm
CAKE Ø 250 mm**

07.FCTP20

Ø sup - Ø up	250 mm
Ø inf - Ø low	232 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	8 mm
impronte - moulds	1

PIASTRA 21
PLATE 21



FETTA DI TORTA MINI
MINI CAKE SLICE

07.FCTP21	
dim.	67x38 mm
h	18 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	27

PIASTRA 22
PLATE 22



CILINDRO MIGNON
MIGNON CYLINDER

07.FCTP22	
Ø sup - Ø up	35 mm
Ø inf - Ø low	29 mm
h	20 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 23
PLATE 23



TONDA - Ø 60 mm
ROUND - Ø 60 mm

07.FCTP23	
Ø sup - Ø up	60 mm
Ø inf - Ø low	55 mm
h	16 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

PIASTRA 24
PLATE 24



OTTAGONO
OCTAGON

07.FCTP24	
Ø sup - Ø up	41 mm
Ø inf - Ø low	28 mm
h	21 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 25
PLATE 25



CUPCAKE
CUPCAKE

07.FCTP25	
Ø sup - Ø up	50 mm
Ø inf - Ø low	35 mm
h	21 mm
lato - side	4-5 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 26
PLATE 26



NOCE LISCIA
SMOOTH NUT

07.FCTP26	
sup - up	41x28 mm
h	13 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 27
PLATE 27



QUADRATA
SQUARE

07.FCTP27	
sup - up	43x43 mm
inf - low	28x28 mm
h	20 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 28
PLATE 28



SCODELLA
BOWL

07.FCTP28	
Ø sup - Ø up	45 mm
Ø inf - Ø low	32 mm
h	19.5 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 29
PLATE 29



CILINDRO PICCOLO
SMALL CYLINDER

07.FCTP29	
Ø	39 mm
h	17 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	30

PIASTRA 30
PLATE 30



CILINDRO GRANDE
BIG CYLINDER

07.FCTP30	
Ø	81 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	9

PIASTRA 31
PLATE 31



MATTONCINO PICCOLO
SMALL BRICK

07.FCTP31	
dim.	50x23 mm
h	16 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	25

PIASTRA 32
PLATE 32



MATTONCINO GRANDE
BIG BRICK

07.FCTP32	
dim.	90x30 mm
h	19 mm
lato - side	4.5 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	15

PIASTRA 33
PLATE 33



MATTONCINO QUADRATO
SQUARE BRICK

07.FCTP33	
dim.	72x72 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	12

PIASTRA 34
PLATE 34



FETTA DI TORTA
CAKE SLICE

07.FCTP34	
dim.	110x60 mm
h	19 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4.5 mm
impronte - moulds	14

PIASTRA 35
PLATE 35



QUADRATA PICCOLA
SMALL SQUARE BRICK

07.FCTP35	
dim.	35x35 mm
h	17 mm
lato - side	3.5 mm
fondo - bottom	3.5 mm
impronte - moulds	35

PIASTRA 36
PLATE 36



MINI ÉCLAIR
SMALL ÉCLAIR

07.FCTP36	
dim.	66x26 mm
h	15 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	21

PIASTRA 37
PLATE 37



ÉCLAIR GRANDE
BIG ÉCLAIR

07.FCTP37

dim.	120x30 mm
h	16 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	14

PIASTRA 38
PLATE 38



ESAGONO
HEXAGON

07.FCTP38

dim.	70x70 mm
h	20 mm
lato - side	3 mm
fondo - bottom	3 mm
impronte - moulds	9

PIASTRA 39
PLATE 39



FUNGO
MUSHROOM

07.FCTP39

dim.	30x30 mm
h	15 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	42

PIASTRA 40
PLATE 40



TAZZINA CAFFÈ
COFFEE CUP

07.FCTP40

Ø sup - Ø up	72x57 mm
Ø inf - Ø low	33 mm
h	40 mm
lato - side	4 mm
fondo - bottom	4 mm
impronte - moulds	13

CHECREMA


CUOCICREMA

CREAM-COOKER


CUECE-CREMAS

CUIT-CRÈME


CREMEBEREITER

 **CHECREMA** è un cuocicrema compatto professionale ideale per la realizzazione di una quantità moderata di prodotti sempre freschi. Sarà finalmente possibile offrire ai propri clienti la massima qualità possibile, limitando in modo sostanziale i tempi di lavorazione. Grazie alle dimensioni compatte CheCrema diventa una macchina indispensabile per pasticcerie, gelaterie e ristoranti permettendo di automatizzare e velocizzare lavorazioni che richiederebbero tempo e fatica.


- Possibilità di realizzare fino a 7 kg di crema.
- Ciclo completo di produzione: miscelazione, riscaldamento, sosta, raffreddamento, conservazione.
- Agitazione ciclica, inversa e continua, a velocità regolabile.
- Processo per crema pasticcera già preimpostato.
- Possibilità di creare e salvare le proprie ricette, le quali possono essere modificate anche durante il processo.
- Consumi energetici ridotti rispetto alle macchine tradizionali: solamente 2,0 kW.

 **CHECREMA** is a professional compact cream-cooker, perfect to make a small quantity of always fresh products. We will finally be able to offer our clients the highest quality possible by dramatically shortening processing times. Due to its compact design CheCrema becomes an essential machine to be used in bakeries, ice-cream parlours and restaurants. Using CheCrema all processes are automated and quicker and easier than what they used to be.


- Up to 7 kg of cream can be produced.
- Full processing cycle: Mixing, heating, hold, cooling and conservation.
- Cyclic, reverse and continuous stirring; adjustable speed.
- Pre-set process to prepare custard.
- Create and save your own recipes, and modify them even during the process.
- Lower energy consumption than with traditional machines: Only 2.0 kW.

 **CHECREMA** es un cuoce-cremas profesional compacto, ideal para elaborar una cantidad moderada de productos siempre frescos. Finalmente será posible ofrecer a los clientes la máxima calidad posible, limitando de manera sustancial los tiempo de elaboración. Gracias a sus medidas compactas, CheCrema es una máquina indispensable para pastelerías, heladerías y restaurantes, que permite automatizar y acortar los tiempo de elaboración que insumirían tiempo y esfuerzo de otra manera.

- Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de crema.
- Ciclo completo de producción: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
- Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
- Proceso para crema pastelera ya pre-configurado.
- Posibilidad de crear y guardar las propias recetas, las mismas que pueden ser modificadas aun durante el proceso.
- Consumos energéticos reducidos con respecto a las máquinas tradicionales: sólo 2,0 kW.

 **CHECREMA** est un cuit-crème compact professionnel, idéal pour la réalisation d'une quantité modérée de produits toujours frais. Vous pourrez enfin offrir à vos clients la meilleure qualité possible, en limitant considérablement les délais de réalisation. Grâce aux dimensions compactes CheCrema devient une machine indispensable pour les pâtisseries, les glaciers et les restaurants permettant d'automatiser et accélérer les processus qui requièrent du temps et de l'effort.

- Possibilité de réaliser jusqu'à 7 kg de crème.
- Cycle complet de production: mélange, réchauffement, arrêt, refroidissement, conservation.
- Agitation cyclique, inverse et continue, à vitesse réglable.
- Processus pour crème pâtissière déjà pré-affiché.
- Possibilité de créer et sauvegarder vos propres recettes, qui peuvent être modifiées même pendant le processus.
- Consommations énergétiques réduites par rapport aux machines traditionnelles: seulement 2,0 kW.

 **CHECREMA** ist ein kompakter professioneller Cremebereiter, ideal für die Herstellung mittlerer Mengen stets frischer Produkte. Endlich können Sie Ihren Kunden die bestmögliche Qualität bieten und gleichzeitig die dafür nötige Arbeitszeit wesentlich reduzieren. Dank seiner kompakten Ausmaße wird CheCrema zu einer unverzichtbaren Maschine für Konditoreien, Eisdielen und Restaurants für die Automatisierung und Beschleunigung zeitund arbeitsaufwändiger Vorgänge.

- Herstellung bis zu 7 kg Creme möglich.
- Kompletter Produktionszyklus: Mischung, Erwärmung, Pause, Abkühlung, Konservierung.
- Zyklisches, umgekehrtes und kontinuierliches Rühren mit regulierbarer Geschwindigkeit.
- Schon voreingestelltes Verfahren für Konditorcreme.
- Erstellung und Speicherung der eigenen Rezepte möglich, die auch während des Verfahrens geändert werden können.
- Geringerer Stromverbrauch als die herkömmlichen Maschinen: nur 2.0 kW.



MADE
IN
ITALY




 **CheCrema**
11.CCV

 220 V

 2.0 kW

 68 kg

 51x62x80h cm

 7 kg

DOSICREAM


DOSATRICE RIEMPITRICE AD INIEZIONE

DOSING FILLING MACHINE


DOSIFICADORA LLENADORA POR INYECCIÓN

DOSEUSE REMPLISSEUSE À INJECTION


EINSPRITZ-DOSIER- UND FÜLLGERÄT

 **DOSICREAM** è una dosatrice riempitrice professionale per pasticceria, creata per velocizzare il dosaggio ad iniezione di prodotti come cannoli, croissant, ciambelle, bigné, krapfen, etc con creme, confetture e cioccolato. La grande versatilità di Dosiscream è resa possibile dalla vasta gamma di accessori in grado di soddisfare ogni esigenza produttiva. Dosiscream è disponibile in tre modelli: singola, doppia e tripla. Quest'ultima è inoltre indicata per riempire i prodotti di fronte al cliente, al fine di trasmettere una maggiore idea di freschezza della propria produzione.


- Solida struttura in acciaio inox.
- Tramoggia con capacità di 8,5 o 13 L.
- Vari accessori disponibili: adattatori a più uscite, beccucci vari, fascia riscaldante, pedale, pistola, etc.
- Tre modalità: manuale, automatica e sequenziale.
- Facilmente lavabile, potendo rimuovere separatamente la tramoggia, gli ingranaggi, gli adattatori e gli ugelli.

 **DOSICREAM** is a professional dosing filling machine for pastry shops, created to speed up the dosage by injection for products such as cannoli, croissants, bagels, fritters, donuts with cream, jam and chocolate. The great versatility of Dosiscream is made possible by the wide range of accessories to meet any production requirement. Dosiscream comes in three models: single, double and triple.


- Solid stainless steel structure.
- Hopper capacity: 8.5 or 13 L.
- A set of accessories available: adaptors to several outlets, different nozzles, heating belt, pedal, gun, etc.
- Three working modes: manual, automatic and sequential.
- Easily washable, as it allows you to remove the hopper, the gears, the adapters and the nozzles separately.

 **DOSICREAM** es una dosificadora llenadora profesional para pastelería, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces de requesón, cruasanes, rosquillas, petisúes, berlinas con cremas, confituras y chocolate. La gran versatilidad de Dosiscream es posible gracias a la vasta gama de accesorios en condiciones de satisfacer toda exigencia de producción. Dosiscream está disponible en tres modelos: simple, doble y triple. Está última es además adecuada para rellenar los productos frente al cliente, con el objeto de transmitir una mayor idea de frescura de la producción propia.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Tolva con capacidad de 8,5 ó 13 L.
- Varios accesorios disponibles: adaptadores de varias salidas, boquillas diversas, faja calentadora, pedal, pistola, etc.
- Tres modalidades: manual, automática y secuencial.
- Fácil de lavar, dado que pueden extraerse por separado la tolva, los engranajes, los adaptadores y las boquillas

 **DOSICREAM** est une doseuse remplisseuse professionnelle pour pâtisserie, créée pour rendre plus rapide le dosage à injection de produits tels que les cannoli, croissants, brioches, beignets, boules de Berlin, avec de la crème, de la confiture et du chocolat. La grande versatilité de Dosiscream est rendue possible grâce à la vaste gamme d'accessoires aptes à satisfaire toute exigence de production. Dosiscream est disponible en trois modèles: simple, double et triple. Ce dernier est en outre indiqué pour remplir les produits devant votre client, afin de transmettre une meilleure idée de fraîcheur de votre production.

- Solide structure en acier inox.
- Trémie avec capacité de 8,5 ou 13 L.
- Différents accessoires disponibles: des adaptateurs à plusieurs sorties, des becs verseurs, une bande chauffante, une pédale, un pistolet, etc.
- Trois modalités: manuelle, automatique et séquentielle.
- Facilement lavable, car la trémie, les engrenages, les adaptateurs et les buses sont amovibles séparément.

 **DOSICREAM** ist ein professionelles Dosier-Füllgerät für Konditoreiwaren, das dazu konzipiert worden ist, die Dosierung bei Spritzgussprodukten wie Cannoli, Croissants, Kringel, Krapfen mit Creme, Konfitüre und Schokolade zu beschleunigen. Die große Vielseitigkeit von Dosiscream ist dem zahlreichen Zubehör zu verdanken, das allen beliebigen Produktionsanforderungen gerecht wird. Dosiscream steht in drei Modellen zur Auswahl: Einzel-, Doppel- und Dreifachmodell. Das Letztere ist zudem geeignet, um die Erzeugnisse vor dem Kunden zu füllen und so eine bessere Idee der Frische der eigenen Produktion zu vermitteln.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Trichter mit Fassungsvermögen von 8.5 oder 13 L.
- Verschiedene Zubehörteile erhältlich: Mehrausgang-Adapter, verschiedene Tüllen, Heizbänder, Pedal, Pistole usw.
- Drei Modalitäten: manuell, automatisch und in Folge.
- Durch die Möglichkeit den Trichter, die Zahnräder, die Adapter und die Düsen einzeln zu entfernen, ist Dosiscream einfach zu reinigen.



MADE
IN
ITALY



Dosicream

12.DOSI



110/220 V



0.18 kW



27 kg



45x30x33h cm
45x30x63h cm (8.5 L)
45x30x73h cm (13 L)



Dosicream-2

12.DOSI2



110/220 V



0.36 kW



41 kg



53x43x30h cm
53x43x65h cm (8.5 L)



Dosicream-3

12.DOSI3



110/220 V



0.54 kW



69 kg



76x43x30h cm
76x43x65h cm (8.5 L)

DOSICREAM ACCESSORIES



Gruppo tramoggia lt 8,5
Hopper group 8.5 L
12.T1



Gruppo tramoggia lt 13
Hopper group 13 L
12.T2



**Gruppo tramoggia
lt 8,5 per Dosicream-2 e 3**
Hopper group 8.5 L
for Dosicream-2 and 3
12.T3



Tramoggia lt 8,5
Hopper 8.5 L
12.T4



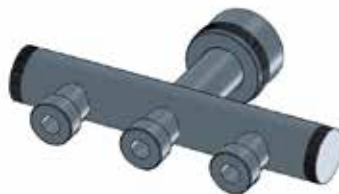
Tramoggia lt 13
Hopper 13 L
12.T5



**Tramoggia lt 8,5
per Dosicream-2 e 3**
Hopper 8.5 L for Dosicream-2 and 3
12.T6



**Adattatore tramoggia
due uscite**
Hopper adaptor with two
exits
12.A1



**Adattatore tramoggia
tre uscite**
Hopper adaptor with
three exits
12.A2



**Adattatore tramoggia
quattro uscite**
Hopper adaptor with four
exits
12.A3



MADE
IN
ITALY



Beccuccio Ø 10 mm
Ø 10 mm nozzle
12.N1



Beccuccio Ø 8 mm
Ø 8 mm nozzle
12.N2



Beccuccio Ø 6 mm
Ø 6 mm nozzle
12.N3



Beccuccio Ø 10 mm
per adattatore
Ø 10 mm nozzle for adaptor
12.N4



Beccuccio Ø 8 mm
per adattatore
Ø 8 mm nozzle
for adaptor
12.N5



Beccuccio Ø 6 mm
per adattatore
Ø 6 mm nozzle
for adaptor
12.N6



Beccuccio a curva
cm 25, Ø 21 mm
25 cm curved nozzle,
Ø 21 mm
12.N7



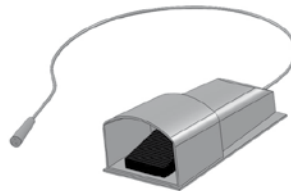
Beccuccio a curva
cm 20, Ø 21 mm
20 cm curved nozzle, Ø 21 mm
12.N8



Beccuccio a curva
per adattatore cm 8,
Ø 14 mm
8 cm curved nozzle
for adaptor, Ø 14 mm
12.N9



Prolunga maniglia
Extension for handle
12.X1



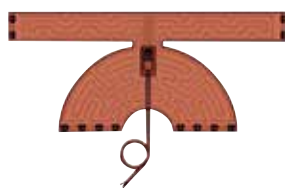
Comando pedale
Pedal control
12.X2



Tubo prolunga
Extension tube
12.X3



Tubo prolunga con pistola
Extension tube with gun
12.X4



Fascia riscaldante
per tramoggia da 8.5 lt
Heating belt for 8.5 L hopper
12.X5



Multiaghi per panettoni
8 beccucci Ø 8 mm
Multi-nozzle accessory
8 nozzles, 8 mm Ø
12.X6

DIGITAL LINE

MACCHINE PER GELATINA

GELATIN DISPENSERS

ROCIADORAS DE GELATINA

MACHINES À NAPPER

GELATINE-DOSIERGERÄTE

■ ■ **LINEA DIGITAL** è la gamma di erogatori di gelatina di ICB Tecnologie, ideali per spruzzare gelatina in modo ottimale. I modelli disponibili sono quattro:

- Spray Jeltop. Macchina da banco. Aspirazione diretta dal recipiente esterno della gelatina. Non permette di lavorare in continuo ma necessita di brevi pause. Ideale per piccole produzioni.
- Spray Mini Digital. Macchina da banco. Aspirazione diretta dal recipiente esterno della gelatina. Possibilità di lavorare senza pause.
- Spray Mini Digital 2,5. Macchina da banco. Aspirazione dal contenitore interno con capacità di 2,5 litri. Possibilità di lavorare senza pause.
- Spray Professional Junior Two. Macchina dotata di ruote. Aspirazione diretta dal recipiente esterno della gelatina. Possibilità di lavorare senza pause. Disponibile con due pistole, a caldo e a freddo, per due prodotti differenti.

🇬🇧 **DIGITAL LINE** is the range of gelatin dispensers from ICB Tecnologie, ideal to perfectly spray jelly. There are four models available:

- Spray Jeltop. Tabletop machine. Gelatin is directly drawn from the external container. A short pause is needed since it cannot work continuously. Perfectly suits small batches.
- Spray Mini Digital. Tabletop machine. Gelatin is directly drawn from the external container. Continuous operation.
- Spray Mini Digital 2.5. Tabletop machine. Product is drawn from the internal container with capacity of 2.5 litres. Continuous operation.
- Spray Professional Junior Two. With wheels. Gelatin is directly drawn from the external container. Continuous operation. Available with two guns (both hot and cold) for two different products.

🇪🇸 **LINEA DIGITAL** es la gama de rociadoras de gelatina de ICB Tecnologie, ideales para rociar gelatina en forma óptima. Los modelos disponibles son cuatro:

- Spray Jeltop. Máquina de mostrador. Aspiración directa del recipiente exterior de la gelatina. No permite trabajar en forma continua, son necesarias breves pausas. Ideal para pequeñas producciones.
- Spray Mini Digital. Máquina de mostrador. Aspiración directa del recipiente exterior de la gelatina. Posibilidad de trabajar sin pausas.
- Spray Mini Digital 2,5. Máquina de mostrador. Aspiración del contenedor interior con capacidad de 2,5 litros. Posibilidad de trabajar sin pausas.
- Spray Professional Junior Two. Máquina dotada de ruedas. Aspiración directa del recipiente exterior de la gelatina. Posibilidad de trabajar sin pausas. Disponible con dos pistolas, en caliente y en frío, para dos productos diferentes.

■ ■ **LINEA DIGITAL** est la gamme de distributeurs de gélatine de ICB Technologie, idéaux pour pulvériser la gélatine de façon optimale. Les modèles disponibles sont quatre:

- Spray Jeltop. Machine de table. Aspiration directe du récipient extérieur de la gélatine. Il ne permet pas de travailler en continu mais a besoin de brèves pauses. Idéal pour les petites productions.
- Spray Mini Digital. Machine de table. Aspiration directe du récipient extérieur de la gélatine. Possibilité de travailler sans pauses.
- Spray Mini Digital 2,5. Machine de table. Aspiration du récipient intérieur avec capacité de 2,5 litres. Possibilité de travailler sans pauses.
- Spray Professional Junior Two. Machine équipée de roues. Aspiration directe du récipient extérieur de la gélatine. Possibilité de travailler sans pauses. Disponible avec deux pistolets, à chaud et à froid, pour deux produits différents.

🇩🇪 **LINEA DIGITAL** ist die Produktreihe der ICB Technologie Gelatine-Dosiergeräte, ideal für das optimale Spritzen von Gelee. Es sind vier Modelle erhältlich:

- Spray Jeltop. Tischmaschine. Direktansaugung aus dem externen Geleebehälter. Lässt kein kontinuierliches Arbeiten zu, sondern benötigt kurze Pausen. Ideal für kleine Produktionen.
- Spray Mini Digital. Tischmaschine. Direktansaugung aus dem externen Geleebehälter. Pausenloses Arbeiten möglich.
- Spray Mini Digital 2.5. Tischmaschine. Ansaugung aus dem internen Behälter mit einem Fassungsvermögen von 2.5 Liter. Pausenloses Arbeiten möglich.
- Spray Professional Junior Two. Mit Rädern versehene Maschine. Direktansaugung aus dem externen Geleebehälter. Pausenloses Arbeiten möglich. Mit zwei Pistolen, Warm- und Kalt pistole, für zwei verschiedene Produkte erhältlich.



MADE
IN
ITALY



Spray Jeltop è il più piccolo erogatore professionale di gelatina

Spray Jeltop is the most compact gelatin dispenser



Spray Jeltop
08.1.AJELTOP



110/220 V



1.1 kW



29 kg



34x45x43h cm



0.5-3.5 bar



max 90°C

Aspirazione diretta dal contenitore del prodotto
Suction direct from the gelatine containers
Aspiración directa de los recipientes de la gelatina
Aspiration directe à partir des récipients de gélatine
Saugvorgang direkt aus den Gelatinebehältern

DIGITAL LINE



Spray Mini digital

08.1.AMINI



110/220 V



2.7 kW



37 kg



47x34x43h cm



0.5-3.5 bar



max 85°C



600 cc/min



Spray Mini digital con serbatoio 2,5 lt

Spray Mini digital with 2.5 L tank

08.1.AMINIS



110/220 V



2.7 kW



35 kg



41x30x37h cm



0.5-3.5 bar



max 85°C



600 cc/min

Aspirazione diretta dal contenitore del prodotto
 Suction direct from the gelatine containers
 Aspiración directa de los recipientes de la gelatina
 Aspiration directe à partir des récipients de gélatine
 Saugvorgang direkt aus den Gelatinebehältern



MADE
IN
ITALY



Spray Professional Junior Two con 1 tubo riscaldato

Spray Professional Junior Two
with 1 heated hose

08.1APROFJT1

Spray Professional Junior Two con 1 tubo riscaldato e tubo a freddo per baigne

Spray Professional Junior Two
with 1 heated hose
and 1 cold hose for bain-marie

08.1APROFJT2

Spray Professional Junior Two con 2 tubi riscaldati

Spray Professional Junior Two
with 2 heated hoses

08.1APROFJT3



110/220 V



2.8 kW



63 kg



53x59x103h cm



0.5-3.5 bar



max 85°C



700 cc/min

Aspirazione diretta dal contenitore del prodotto
Suction direct from the gelatine containers
Aspiración directa de los recipientes de la gelatina
Aspiration directe à partir des récipients de gélatine
Saugvorgang direkt aus den Gelatinebehältern

SPRAY-MIX

MACCHINA PER SPRUZZARE UOVO

MACHINE FOR SPRAYING EGG

MÁQUINA PARA ROCIAR HUEVO

MACHINE POUR PULVÉRISER ŒUF

MASCHINE ZUM SPRÜHEN VON EIERN

■ ■ **SPRAY-MIX** è una macchina spruzza uovo, indicata anche per bagne, l'olio, lo staccante per stampi o in generale per tutti i liquidi che non necessitano di essere riscaldati. Spray-Mix aspira il prodotto direttamente dal contenitore e, grazie alla perfetta nebulizzazione, viene erogato dall'operatore in modo intuitivo assicurando la massima praticità ed efficacia.

- Solida struttura in acciaio inox.
- Aspirazione diretta dal recipiente esterno del prodotto.
- La doppia regolazione, sia del flusso di aria che del flusso di liquido, garantisce il corretto mix di prodotto/aria in modo da spruzzare perfettamente.
- Compressore incluso.
- Dotata di ruote.

🇬🇧 **SPRAY-MIX** is an egg spraying machine, also suitable for oil baths and anti-stick agent for moulds. Spray-Mix draws in the product directly from the product container and, thanks to the perfect atomization, is intuitively dispensed by the operator, ensuring maximum practicality and effectiveness.

- Solid stainless steel structure.
- Product is directly drawn from the external container.
- The double adjustment, for both the air flow and the liquid flow, ensures that each operator can set the correct product/air mix so as to spray the egg perfectly.
- Compressor included.
- With wheels.

🇪🇸 **SPRAY-MIX** es una máquina para rociar huevo, indicada también para jarabes, aceite y desmoldante para moldes. Spray-Mix aspira el producto directamente del contenedor del producto y, gracias a la nebulización perfecta, éste es rociado por el usuario de manera intuitiva, lo que asegura máxima practicidad y eficacia.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Aspiración directa del recipiente exterior del producto.
- La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la configuración correcta de mezcla de producto/aire para rociar el huevo perfectamente.
- Compresor incluido.
- Dotada de ruedas.

■ ■ **SPRAY-MIX** est une machine qui pulvérise l'œuf, également adaptée pour les sauces, l'huile, les agents de démoulage ou en général pour tous les liquides qui n'ont pas besoin d'être réchauffés. Spray-Mix aspire le produit directement à partir du contenant du produit et, grâce à la parfaite nébulisation, est distribué par l'opérateur d'une manière intuitive, assurant le maximum de confort et d'efficacité.

- Solide structure en acier inox.
- Aspiration directe du récipient extérieur du produit.
- La double réglage de l'écoulement du liquide garantit à chaque opérateur de régler le bon mélange produit/air de façon à pulvériser l'œuf parfaitement.
- Compresseur compris.
- Équipé de roues.

■ ■ **SPRAY-MIX** ist eine Ei-Sprühmaschine, die sich für die Bäder, für Öl und das Trennmittel für Formen eignet. Spray-Mix saugt das Produkt direkt aus dem Produktbehälter an und wird dank einer perfekten Zerstäubung vom Bediener auf intuitive Weise gesendet. Dabei wird ein Höchstmaß an Komfort und Effizienz gewährleistet.

- Stabiler Edelstahlrahmen.
- Direktansaugung aus dem externen Behälter des Produkts.
- Die doppelte Einstellung, sowohl des Luftstroms als des Flüssigkeitsflusses, garantiert jedem Bediener die korrekte Einstellung der Produkt/Luft-Mischung, um ein perfektes Sprühen des Eis zu garantieren.
- Inklusive Kompressor.
- Mit Rädern versehen.



MADE
IN
ITALY



	Spray-Mix 07.7RP226
	110/220 V
	1.1 kW
	63 kg
	68x42x113h cm
	0.5-3.5 bar
	airmix

CHITARRA


CHITARRE TAGLIERINE

GUITAR CUTTERS


GUITARRAS CORTADORAS

GUITARES DÉCOUPEUSES


SCHNEIDMASCHINE

 **CHITARRA**, taglierina per pasticceria, permette di tagliare cremini, la sfoglia di pasta, ganache, semifreddi e prodotti di pasticceria con impasto morbido. Chitarra è disponibile in 3 diverse versioni: mini, singola e doppia.

- Solida base in alluminio.
- Telai intercambiabili in acciaio, la cui distanza tra i fili può essere di:
 - 30 e 22,5 mm per la mini chitarra.
 - 37,5 • 30 • 22,5 • 15 • 7,5 mm per la chitarra singola e quella doppia.
 - Telai di dimensioni differenti su richiesta.
- Le chitarre sono fornite con un pratico gira torte in acciaio inox e un kit per sostituire i fili.

 **CHITARRA**, pastry cutter allow you to cut chocolate creams, puff pastry, ganache, frozen desserts and pastry products with soft dough. Guitar is available in 3 different versions: mini, single and double.


- Solid aluminium base
- Interchangeable stainless steel frames. Distance between the wires:
 - 30 and 22.5 mm for Mini Chitarra.
 - 37.5 • 30 • 22.5 • 15 • 7.5 mm for single and double guitar.
 - Frames available in other sizes upon request.
- The guitars are provided with a practical stainless steel cake turntable and a kit to replace the wires.

 **CHITARRA**, cortadora para pastelería permite cortar rellenos de bombón de chocolate, hoja de masa, ganache, semifríos y productos de pastelería con masa blanda.

- Sólida base de aluminio.
- Bastidores de acero intercambiables, cuya distancia entre los cables puede ser de:
 - 30 y 22,5 mm para la mini guitarra.
 - 37,5 • 30 • 22,5 • 15 • 7,5 mm para la guitarra singular y la doble.
 - Bastidores de dimensiones diferentes a solicitud.
- Las guitarras están provistas de un práctico soporte giratorio para tortas de acero inoxidable y un juego para reemplazar los cables.

 **CHITARRA**, découpeuse pour pâtisserie, permet de tailler les chocolats-glacés, l'abaisse de pâte, ganache, crèmes glacées et produits de pâtisserie à pâte molle. Guitare est disponible en 3 différentes versions: mini, simple et double.

- Solide base en aluminium.
- Cadres interchangeables en acier, dont la distance entre les fils peut être de:
 - 30 et 22,5 mm pour la mini guitare.
 - 37,5 • 30 • 22,5 • 15 • 7,5 mm pour la guitare simple et la guitare double.
 - Cadres de dimensions différentes sur demande.
- Les guitares sont fournies avec un pratique plateau tournant pour gâteaux en acier inox et un kit pour remplacer les fils.

 Mit **CHITARRA** Schneidmaschine für Konfiserie, kann man Schokoladen-Cremini, Blätterteig, Ganache, Halbgefrorenes und Konfiserieprodukte aus weichem Teig schneiden.

- Stabiles Alu-Untergestell.
- Austauschbare Stahlrahmen, deren Abstand zwischen den Fäden wie folgt sein kann:
 - 30 und 22,5 mm für die Mini-Gitarre.
 - 37.5 • 30 • 22.5 • 15 • 7.5 mm für die Einzel- und Doppelgitarre.
 - Rahmen mit verschiedenen Abmessungen auf Anfrage.
- Die Chitarra werden mit einem praktischen Tortendreher aus Edelstahl und einem Set zum Austausch der Drähte geliefert.



MADE
IN
ITALY

MINI CHITARRA MINI GUITAR



Chitarra
piccola con due telai
da 30 mm e 22,5 mm
Small guitar cutter
with two frames
30 mm and 22.5 mm
13.BASE.CHIT.P

Base di taglio utile: 27x27 cm
Guitar base: 27x27 cm

CHITARRA SINGOLA SINGLE GUITAR



Base per chitarra
Single guitar base
13.BASE.CHIT

Base per chitarra
con tre telai
(13.1+13.2+13.3)
Single guitar cutter
with three frames
(13.1+13.2+13.3)
13.BASE.TELAI

Base di taglio utile: 36x36 cm
Guitar base: 36x36 cm

CHITARRA DOPPIA DOUBLE GUITAR

Base per chitarra doppia
Double guitar base
13.BASE.CHIT.D

Base per chitarra doppia
con tre telai (13.1+13.2+13.3)
Double guitar cutter
with three frames (13.1+13.2+13.3)
13.BASE.TELAI.D



Base di taglio utile: 36x36 cm
Guitar base: 36x36 cm

CARRELLO TROLLEY

Carrello Chitarra
Trolley for guitar cutters
13. CARRELLO





MADE
IN
ITALY

TELAI GUITAR FRAME



Telaio chitarra
distanza fili 37,5 mm
Guitar frame with strings
at a distance of 37.5 mm
13.1



Telaio chitarra
distanza fili 30 mm
Guitar frame with strings
at a distance of 30 mm
13.2



Telaio chitarra
distanza fili 22,5 mm
Guitar frame with strings
at a distance of 22.5 mm
13.3



Telaio chitarra
distanza fili 15 mm
Guitar frame with strings
at a distance of 15 mm
13.4



Telaio chitarra
distanza fili 7,5 mm
Guitar frame with strings
at a distance of 7.5 mm
13.5

CHITARRA 60x40


TAGLIERINA 60X40 CM

PASTRY CUTTER 60X40 CM


CORTADORA 60X40 CM

DÉCOUPEUSE 60X40 CM


SCHNITTGERÄT 60X40 CM

 **CHITARRA 60x40** è una taglierina doppia che permette di tagliare prodotti morbidi. Le dimensioni della base di taglio si adattano perfettamente a quelle delle teglie 60x40 cm normalmente usate in pasticceria, garantendo una maggiore rapidità nelle operazioni di taglio rispetto ad una chitarra tradizionale.


- Solida base in alluminio.
- Telai intercambiabili in acciaio: 60 • 45 • 30 • 22,5 mm.
- A richiesta è disponibile un carrello con ruote per una facile movimentazione.

 **CHITARRA 60x40** is a double guitar-type pastry cutter to cut soft products. The size of the cutting base perfectly suits the trays that are generally used in confectionery, 60x40 cm, which guarantees quicker cutting compared to traditional pastry cutters.

- Robust aluminium base.
- Interchangeable stainless steel frames: 60 • 45 • 30 • 22.5 mm.
- A wheeled trolley for easy transport upon request.

 **CHITARRA 60x40** es una cortadora doble que permite cortar productos blandos. Las dimensiones de la base de corte se adaptan perfectamente a las bandejas 60x40 cm normalmente empleadas en pastelería, garantizando mayor rapidez en las operaciones de corte con respecto a una guitarra tradicional.

- Sólida base de aluminio.
- Bastidores intercambiables de acero: 60 • 45 • 30 • 22,5 mm.
- A solicitud está disponible un carro con ruedas para facilitar la movilización.

 **CHITARRA 60x40** est une découpeuse double qui permet de tailler des produits à pâte molle. Les dimensions de la base de taille s'adaptent parfaitement à celles des plateaux 60x40 cm utilisés normalement en pâtisserie, en garantissant une plus grande rapidité dans les opérations de taille par rapport à une guitare traditionnelle.

- Solide base en aluminium.
- Cadres interchangeables en acier: 60 • 45 • 30 • 22,5 mm.
- Sur demande est disponible un chariot avec des roues pour une manutention facile.

 **CHITARRA 60x40** ist ein Doppel-Schnittgerät zum Portionieren von Weichteigprodukten. Die 60x40 cm große Schnittfläche des Geräts passt perfekt zu den Backblechen die in der Regel in Bäckereien eingesetzt werden und ermöglichen schnelleres Arbeiten im Vergleich zur traditionellen Schnittgerät.

- Robuste Basis aus Aluminium.
- Austauschbare Bleche aus Stahl: 60 • 45 • 30 • 22.5 mm.
- Auf Anfrage steht ein mit Rollen versehener Wagen zum bequemeren Handling zur Verfügung.



MADE
IN
ITALY



Base di taglio utile: 60x60 cm
Guitar base: 60x60 cm

Chitarra singola per prodotti 60x40 cm
Single guitar cutter for 60x40 cm products
13.6060



Chitarra doppia per prodotti 60x40 cm
Double guitar cutter for 60x40 cm products
13.6040

Base di taglio utile: 60x40 cm
Guitar base: 60x40 cm

CHITALIRA


TAGLIERINE PER PRODOTTI A MASSA DURA

CUTTERS FOR HARD PRODUCTS


CORTADORAS PARA PRODUCTOS CON MASA DURA

DÉCOUPEUSES POUR PRODUITS À MASSE DURE


SCHNEIDGERÄTE FÜR FESTE PRODUKTE

 **CHITALIRA** è la linea di taglierine per prodotti a massa dura, con inserti (frutta secca e granelle varie), semifreddi e similari, non tagliabili con le chitarre manuali. Il telaio con i fili di taglio è fisso, con un'angolazione diagonale rispetto al prodotto, il quale viene spinto verso il telaio stesso per poter essere tagliato. In questo modo i fili hanno sempre la giusta angolazione, riuscendo a tagliare anche prodotti più duri.


- Dimensioni della base: 40x40 cm per Chitalira e Chitalira Pro, 25x25 cm per Chitalira Mini.
- Azionamento mediante manovella per Chitalira e Chitalira Mini, motorizzato per Chitalira Pro.
- Telai intercambiabili con distanza tra i fili differente, multipli di 5 mm da 10 fino a 100 mm.
- Facilmente smontabile per facilitare le operazioni di pulizia.

 **CHITALIRA** is a range of guitar cutters intended for hard products. These cutters are particularly suited for products containing whole and chopped nuts, semi-frozen desserts, and those products that cannot be properly cut with manual guitar cutters. The frame with the cutting wires is fixed, with a diagonal angle to the product which is pushed towards the frame so as to be cut. In this way the wires always have the right angle and are able to cut even harder products than standard guitar cutters.


- Base dimensions: 40x40 cm for Chitalira and Chitalira Pro, 25x25 cm for Chitalira Mini.
- Crank drive for Chitalira and Chitalira Mini, motorized for Chitalira Pro.
- Interchangeable frames with different wire spacing, multiples of 5 mm from 10 up to 100 mm.
- Easily disassembled to facilitate cleaning operations.

 **CHITALIRA** es la línea de cortadores para productos con masa dura, con tropezos (fruta seca y granos varios), semifríos y similares, que no se pueden cortar con guitarras manuales. El bastidor con los hilos de corte de acero es fijo, con un ángulo diagonal respecto al producto, que es empujado hacia el propio bastidor para ser cortado. De esta manera, los hilos siempre están en el ángulo correcto y se consiguen cortar productos más duros.

- Dimensiones de la base: 40x40 cm para Chitalira y Chitalira Pro, 25x25 cm para Chitalira Mini.
- Accionamiento por manivela para Chitalira y Chitalira Mini y motorizado para Chitalira Pro.
- Bastidores intercambiables con diferentes distancias entre los alambres, múltiplos de 5 mm, de 10 a 100 mm.
- Fácilmente extraíble para facilitar las operaciones de limpieza.

 **CHITALIRA** est la gamme de machines à découper pour produits à masse dure, avec inserts (fruits secs et grains divers), entremets glacés et autres, qui ne peuvent être coupés avec des guitares manuelles. Le cadre avec ses fils de découpe est fixe, avec un angle en diagonal par rapport au produit qui est poussé vers le cadre pour pouvoir être découpé. De cette manière, les fils ont toujours le bon angle, tout en réussissant à couper les produits les plus durs.

- Dimensions de la base : 40x40 cm pour Chitalira et Chitalira Pro, 25x25 cm pour Chitalira Mini.
- Actionnement par manivelle pour Chitalira et Chitalira Mini, motorisé pour Chitalira Pro.
- Cadres interchangeables avec distance différente entre les fils, multiples de 5 mm à 10 mm jusqu'à 100 mm.
- Facilement démontable pour faciliter les opérations de nettoyage.

 **CHITALIRA** nennen wir unsere Geräte für Produkte, die nicht mit herkömmlichen manuellen Drahtschneidern geschnitten werden können. Hierzu zählen in Schokolade eingearbeitete getrocknete Früchte und Cerealien, halbgefrorene Desserts und ähnliches. Der Rahmen mit den Schneidedrähten ist fest verankert und steht immer im gleichen Winkel zum Produkt. Das Schnittgut wird auf einem beweglichen Tisch durch das Schneidgitter geschoben und geschnitten.

- Rahmenmaße: 40x40 cm für Chitalira und Chitalira Pro, 25x25 cm für Chitalira Mini.
- Vortrieb des Schneidetisches: Kurbelbetätigung für Chitalira und Chitalira Mini, motorisiert für Chitalira Pro.
- Wechselrahmen mit einem Drahtabstand von 10 mm oder einem Vielfachen von 5 mm.
- Zur Erleichterung der Reinigung leicht zerlegbar.



MADE
IN
ITALY



Chitalira Mini 13.CLIRA.MINI



25x25 cm



15 kg



60x30x25h cm



Chitalira 13.CLIRA



40x40 cm



40 kg



90x50x35h cm



Chitalira Pro 13.CLIRA.PRO



220 V



0.20 kW



40x40 cm



45 kg



90x50x35h cm

ICBASSINA


IMPASTATRICE PRALINATRICE

PRALINE MIXER


AMASADORA DE "PRALINES"

MACHINE POUR PRALINES

KNET-UND PRALINENMASCHINE


 **ICBASSINA** è la macchina ideale per la ricopertura di nocciole, noci, mandorle, frutta secca con cioccolato, gianduia o caramello. Disponibile in vari modelli, con capacità di lavorazione da 3 kg, 8 kg e 20 kg. Caratterizzata da una struttura solida, ICBassina permette di ottenere rapidamente praline perfette e può essere abbinata a Spraychoc, macchina per spruzzare cioccolato direttamente all'interno della bassina.

- Vasca disponibile in rame per prodotti caramellati.
- Vasca disponibile in acciaio inox per prodotti ricoperti con cioccolato.
- Sistema a gas su richiesta, ideale per effettuare la caramellizzazione.
- Regolatore di velocità (disponibile per il modello da 20 kg), per favorire una maggiore omogeneità delle praline.
- Soffiatore d'aria (disponibile per il modello da 20 kg) per velocizzare il processo in caso di grandi quantità prodotte.


 **ICBASSINA** is the ideal machine for coating hazelnuts, walnuts, almonds, dried fruit with chocolate, gianduia (soft hazelnut chocolate) or caramel. Available in several models with processing capacities of 3 kg, 8 kg and 20 kg.

Featuring a solid structure and, ICBassina allows you to quickly get perfect pralines and can be combined with Spraychoc, ideal machine to directly spray the chocolate into the coating pan.


- Copper bowl available for caramelized products.
- Stainless steel bowl available for chocolate-coated products.
- Gas system upon request. Perfect to caramelised processes.
- Speed regulator (available for the 20 kg model) to enhance praline homogeneity.
- Air blower (available for the 20 kg model) to speed up the process when large volumes are handled.

 **ICBASSINA** es la máquina ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo. Disponible en varios modelos, con capacidad de elaboración de 3 kg, 8 kg y 20 kg. Se caracteriza por una estructura sólida, ICBassina permite obtener rápidamente bombones perfectos y se puede combinar con Spraychoc, máquina ideal para rociar chocolate directamente dentro del bombo.

- Cuba disponible en cobre para productos acaramelados.
- Cuba disponible en acero inoxidable para productos bañados con chocolate.
- Sistema a gas a solicitud, ideal para efectuar el acaramelado.
- Regulador de velocidad (disponible para el modelo de 20 kg), para favorecer una mayor homogeneidad de las pralines.
- Soplador de aire (disponible para el modelo de 20 kg) para acelerar el proceso en el caso de producción de grandes cantidades.

 **ICBASSINA** est la machine idéale pour l'enrobage de noisettes, noix, amandes, fruit sec avec du chocolat, du gianduja ou du caramel. Disponible en différents modèles, avec capacité de travail de 3 kg, 8 kg et 20 kg. Caractérisée par une structure solide, ICBassina permet d'obtenir rapidement des pralines parfaites et peut être associée à Spraychoc, machine idéale pour saupoudrer le chocolat directement à l'intérieur de la cuvette.

- Cuve disponible en cuivre pour produits caramélisés.
- Cuve disponible en acier inox pour produits recouverts avec du chocolat.
- Système à gaz sur demande, idéal pour effectuer la caramélisation.
- Régleur de vitesses (disponible pour le modèle de 20 kg), pour favoriser une meilleure homogénéité des pralines.
- Souffleur d'air (disponible pour le modèle de 20 kg) pour accélérer le processus en cas de grandes quantités produites.

 **ICBASSINA** ist die ideale Maschine zum Überziehen von Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Trockenfrüchten mit Schokolade, Gianduja oder Karamell. In verschiedenen Modellen mit Fassungsvermögen für die Verarbeitung von 3 kg, 8 kg und 20 kg erhältlich. Mit ICBassina ist die schnelle Zubereitung perfekter Pralinen garantiert und kann mit der Spraychoc kombiniert werden, ideal um Schokolade direkt in die Bassina zu spritzen.

- Kupferwanne für Karamellprodukte erhältlich.
- Edelstahlwanne für Produkte mit Schokoladenguss erhältlich.
- Gassystem auf Anfrage, ideal für die Karamellisierung.
- Geschwindigkeitsregler (für das Modell zu 20 kg erhältlich), um eine bessere Homogenität der Pralinen zu fördern.
- Luftgebläse (für das Modell zu 20 kg erhältlich), um das Verfahren bei großen Produktmengen zu beschleunigen.



MADE
IN
ITALY



ICBassina

17.ICBASSINA3
17.ICBASSINA8
17.ICBASSINA20

	 3 Kg	 8 Kg	 20Kg
	220 V	220 V	220 V
	0.17 kW	0.17 kW	0.38 kW
	30 kg	32 kg	60 kg
	53x60x74h cm	55x67x74h cm	95x58x120h cm

Attacco gas o metano
Methane or gas fitting
Acople para metano o gas
Embout pour méthane ou gaz
Methan oder Gasanschluss

Soffiatore
Blower
Soplador
Souffleur
Bläser

Variatore
Speed regulator
Regulator de velocidad
Régulateur de vitesse
Geschwindigkeitsregler

✓

✓

✓

-

-

✓

-

-

✓



**Spraychoc è ideale
per spruzzare
cioccolato nella
ICBassina**

**Spraychoc is
recommended for
ICBassina**

ROLLERO


ARROTOLATRICI PER CROISSANT

CROISSANT ROLLING MACHINES


ENROLLADORAS PARA CRUASANES

ENROULEUSES POUR CROISSANTS


ROLLMASCHINE FÜR CROISSANTS

 **ROLLERO** è una macchina arrotolatrice per croissant in grado di formare velocemente croissant e prodotti similari semplicemente posizionando i triangoli di pasta sull'apposito nastro trasportatore. È disponibile in due modelli: Rollero, ideale per la realizzazione dei classici croissant, e Rollero Plus, ideale anche per impasti più morbidi, più duri, senza glutine, etc.


- Possibilità di lavorare spessori variabili: da 3 a 5 mm con Rollero e da 3 a 8 mm con Rollero Plus.
- Possibilità di produrre fino a 1800 pezzi/ora.
- Nastro trasportatore rimovibile per facilitare le operazioni di pulizia.

 **ROLLERO** is a croissant rolling machine that can quickly make croissants as well as similar products just by placing a dough triangle on the dedicated conveyor belt. Two models available: Rollero, ideal for standard croissants, and Rollero Plus, ideal for softer and harder doughs, gluten free, etc.


- Compatible with different thickness: from 3 to 5 mm for Rollero and from 3 to 8 mm for Rollero Plus.
- Up to 1800 pieces per hour.
- Removable conveyor belt to facilitate cleaning the equipment.

 **ROLLERO** es una máquina enrolladora para cruasanes capaz de formar rápidamente cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa sobre la pertinente cinta transportadora. Dos modelos disponibles: Rollero, ideal para cruasanes estándar, y Rollero Plus, ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.

- Posibilidad de trabajar grosores variables: de 3 a 5 mm con Rollero y de 3 a 8 mm con Rollero Plus.
- Posibilidad de producir hasta 1800 piezas/hora.
- Cinta transportadora removible para facilitar las operaciones de limpieza.

 **ROLLERO** est une machine enrouleuse pour croissants en mesure de former rapidement des croissants et des produits similaires, simplement en plaçant les triangles de pâte sur la bande transporteuse appropriée. Il est disponible en deux modèles: Rollero, idéal pour préparer des croissants classiques et Rollero Plus, idéal également pour les pâtes plus moles, plus dures, sans gluten, etc.

- Possibilité de travailler des épaisseurs variables: de 3 à 5 mm avec Rollero et de 3 à 8 mm avec Rollero Plus.
- Possibilité de produire jusqu'à 1800 pièces/heure.
- Bande transporteuse amovible pour faciliter les opérations de nettoyage.

 **ROLLERO** ist eine Rollmaschine für Croissants, die in der Lage ist, schnell Croissants und ähnliche Produkte zu formen, indem einfach die Teigdreiecke auf dem dafür vorgesehenen Transportband positioniert werden. Es sind zwei Modelle erhältlich: Rollero, ideal für Standard-Croissants, und Rollero Plus, ideal für weichere und härtere Teige, glutenfrei usw.


- Bearbeitung von veränderlichen Höhen möglich: zwischen 3 und 5 mm für Rollero und zwischen 3 und 8 mm für Rollero Plus.
- Herstellung bis zu 1800 Stück/Stunde möglich.
- Zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten entfernbares Transportband.



MADE
IN
ITALY



 **Rollero**
19.RL

 220/380 V


 0.19 kW


 23 kg

 31x46x26h cm




 **Rollero Plus**
19.RLP

 220/380 V

 0.19 kW

 43 kg

 76x40x100h cm

MIXERS



IMPASTATRICI PLANETARIE


PLANETARY MIXERS FOR KNEADING


AMASADORAS PLANETARIAS


MÉLANGEURS PLANÉTAIRES


PLANETARISCHE KNETMASCHINEN

  I mixer si prestano ottimamente per tutte le lavorazioni di pasticceria, panetteria e ristorazione. Sono forniti con spatola, uncino e frusta.

 The mixers are particularly suited for all processes of pastry making, bakery and catering. The kneading mixers are supplied with spatula, hook and whisk.

 Nuestros mixers se prestan de manera óptima para toda elaboración de pastelería y panadería. Están provistos de espátula, gancho y batidor.

 Nos melaxeurs se prêtent de façon optimale à tous les travaux de pâtisserie et boulangerie. Sont fournis avec une spatule, un crochet et un fouet.

 Die Mischer eignen sich hervorragend für alle Verarbeitungen in der Konfiserie und Bäckerei. Die Mischer werden mit Bürste, Haken und Schaumschläger.



Mixer 7 L
7 L Mixer
10.VFICB7B



220 V



0.20 kW



20 kg



40x22x43 cm



7 L

NOVAFLON

FOGLI ANTIADERENTI IN TEFLON

NON-STICK TEFLON SHEETS

HOJAS DE TEFLÓN ANTIADHERENTES

FEUILLES ANTIADHÉSIVES EN TEFLON

ANTIHAFT-FOLIEN AUS TEFLON

■ ■ **NOVAFLON** è la linea di fogli antiaderenti a lunga durata realizzati in teflon verde, materiale dalle ottime qualità di antiaderenza. La caratteristica principale di Novaflon è la sua resistenza che garantisce numerose cotture. Novaflon può essere utilizzato a temperature da -200°C a +260°C.

■ ■ **NOVAFLON** is the line of a long-lasting non-stick sheets made of green teflon, material with excellent non-stick quality. The main characteristic of NOVAFLON is its resistance, which ensures numerous bakes. Novaflon can be used at temperatures ranging from -200°C to +260°C.

■ ■ **NOVAFLON** es la línea de hojas antiadherentes de larga duración realizadas de teflón verde, material con óptima calidad antiadherente. La característica principal de Novaflon es su resistencia, la cual garantiza numerosas coccione. Las hojas Novaflon pueden usarse a temperaturas que varían entre -200°C y +260°C.

■ ■ **NOVAFLON** est la ligne des feuilles antiadhésives à longue durée en matériau vert téflon avec une excellente qualité antiadhésive. La principale caractéristique de Novaflon est sa résistance, qui permet de nombreuses cuissons. Les feuilles Novaflon peuvent être utilisées à des températures allant de -200 ° C à +260 ° C.

■ ■ **NOVAFLON** ist die Linie der Antihaft-Folien mit langer Lebensdauer, hergestellt aus grünem Teflon, einem Material mit optimaler Antihaft-Qualität. Die bedeutendste Eigenschaft von Novaflon ist die Widerstandsfähigkeit, die besonders bei Ofenprodukten mit einem hohen Zuckeranteil, unzählige Backvorgänge ohne Veränderung der Antihaftfähigkeit garantiert. Die Backfolien aus Teflon können bei Temperaturen von -200°C bis +260°C verwendet werden.



TEGLIE E CARRELLI

PANS AND TROLLEYS

BANDEJAS Y CARROS

PLATS ET CHARIOTS

BACKBLECHE UND WAGEN

■ ■ Sono disponibili teglie e carrelli di qualsiasi tipo e misura per panifici e pasticcerie. È possibile contattare il nostro ufficio per preventivi personalizzati.

■ ■ There are pans and trolleys of any type and size for bakeries and pastry shops. Please contact our office for personalized quotes.

■ ■ Se encuentran disponibles bandejas para horno y carros de cualquier tipo y medida para panaderías y pastelerías. Es posible ponerse en contacto con nuestra oficina para presupuestos personalizados.

■ ■ Il existe des plats et chariots de tout type et de toute taille pour boulangeries et pâtisseries. Veuillez contacter notre bureau pour des devis personnalisés.

■ ■ Backbleche und Wagen jeglicher Art und in beliebigen stehen für Bäckereien und Konditoreien zur Verfügung. Für weitere Informationen und kundenspezifische Kostenvoranschläge, kontaktieren Sie bitte unser Büro.





Via Cavicchione Sopra, 102
25011 CALCINATO (Bs) - Italia
Tel. +39 030 9636002
E-mail: info@icbtecnologie.com

www.icbtecnologie.com