

masterchef

Tre Chef al
Vostro servizio





SEMPLICITÀ D'USO

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

PICCOLE E GRANDI QUANTITÀ

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

PRODUCE GELATO

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

TEMPI RIDOTTI

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

VELOCITÀ VARIABILE

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

COTTURA PERFETTA

La macchina raggiunge temperature fino a 105°C.

masterchef la tecnologia Icteam e l'abilità degli Chef francesi e svizzeri al Vostro servizio.

masterchef per creare:

GASTRONOMIA

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

PASTICCERIA

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

GELATO

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

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo (gelato)	Quantità per ciclo (crema)	Durata ciclo gelato max capacità	Potenza compressore	Potenza agitatore	Numero velocità	Condensazione	Dimensioni L x P x A	Peso netto/lordo
	lt	kg	kg	min.	kW	kW			cm	kg
Masterchef	12	3-7	3-9	9 (39 con ciclo pastorizz.)	3	2,2	7	Acqua	50,5 x 70 x 121	190
Masterchef S	20	5-12	6-15	9 (39 con ciclo pastorizz.)	3,7	4	7	Acqua	55 x 74 x 139	265

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

