

MASTERCHEF ICONA

The best multifunctional
machine,
now **ICONA**.



MASTERCHEF ICONA

ICETEAM
1927



La macchina multifunzione che permette di preparare ricette di gelateria, pasticceria e gastronomia con grande semplicità grazie al touch screen integrato e al nuovo software ICONA.

The multifunction machine that allows to prepare gelato, pastry and gastronomy recipes easily thanks to the integrated touch screen and the new ICONA software.

Flessibilità, versatilità, performance

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

Grazie alla velocità di agitazione variabile è possibile eseguire anche preparazioni complesse o particolarmente delicate in tempi ridotti.

La macchina può raggiungere alte temperature, permettendo di realizzare ricette come confetture, marmellate e toppings.

Flexibility, versatility, performance

The patented heating and cooling system allows to work effectively even with small quantities of product.

Thanks to the variable agitation speed, it is possible to treat any kind of preparation, even the most delicate and complex ones, in a short time.

The machine can reach high temperatures, for recipes such as jams, marmelades, toppings.



Igiene e Sicurezza

Il cilindro integrato con la parte superiore garantisce i più alti standard igienici.

Grazie al ridotto numero di componenti – 8 pezzi in totale, guarnizioni incluse – la pulizia è semplice e veloce.

La configurazione verticale del cilindro consente un costante controllo del prodotto.

Hygiene and Safety

The integrated cylinder design meets the highest hygiene standards. With

only 8 components, including gaskets, cleaning is quick and easy.

The vertical configuration of the cylinder allows the user to constantly monitor the product inside.

Nuovo doppio coperchio

Grazie al doppio coperchio, trasparente e ad alta resilienza, è possibile introdurre gli ingredienti con la macchina in movimento. L'apertura parzializzata del portellino permette di modulare l'estrazione del prodotto, in condizioni di totale sicurezza.

New double lid

Thanks to the double lid, transparent and highly durable, ingredients can be added while the machine is running. The partial opening of the dispensing door allows safe management of extractions.

NEW SOFTWARE ICONA for MASTERCHEF



Touch Screen ICONA

MASTERCHEF diventa ICONA!
Schermo integrato e nuovo software dedicato:

- Ricette personalizzate:** temperatura, step organizzati, velocità e tempi di agitazione
- Lista dei preferiti:** crea e salva nella tua libreria le tue ricette
- Ricette:** Sfoglia l'elenco delle ricette preimpostate
- Categorie:** Pasticceria, Gastronomia e Gelato, tutto perfettamente organizzato



Portello di serie
Included door



***Portello optional**
**Optional door*



App M2M Dialog

monitoraggio cicli
remote control of the cycles



Si può estendere la garanzia sulla macchina per ulteriori 2 anni.
Chiedi al tuo distributore per conoscere i dettagli.

It is possible to extend the warranty of the machine for 2 additional years.
Ask your distributor to know the details.

MASTERCHEF ICONA



Nuovo touch screen integrato con software ICONA
New integrated touch screen with ICONA software

Agitatore multifunzione: unico per tutte le possibili funzioni di cottura, raffreddamento, mantecazione
Multifunction beater: singly manages cooking, cooling and freezing

Doppio coperchio: consente l'introduzione di ingredienti con la macchina in movimento, in condizioni di sicurezza
Double lid: allows ingredients to be added while the unit is operating, maintaining safety standards

Variazione velocità: grazie all'inverter, è possibile impostare 7 velocità diverse
Speed variation: thanks to the inverter, 7 different speeds can be set

Riscaldamento ad alta temperatura
High temperature heating

Nuovo sistema di condensazione a piastre ad alta efficienza consente un risparmio fino al 30% di acqua
New high-efficiency plate condensation system, allows for water savings of up to 30%.

Semplicità di pulizia: grazie al ridotto numero di componenti, la pulizia è semplice e veloce
Easy cleaning: with few components, cleaning is quick and simple

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo (gelato)	Quantità per ciclo (crema)	Durata ciclo gelato max capacità	Potenza installata	Alimentazione elettrica	Numero velocità	Raffreddamento	Dimensioni L x P x A	Peso netto/lordo
Model	Cylinder capacity	Quantity per cycle (gelato)	Quantity per cycle (custard)	Time per cycle max. capacity	Installed power	Electric power	Number of speeds	Cooling	Dimensions W x D x H	Net/gross weight
	lt	kg	kg	min.	kW	kW			cm	kg
MASTERCHEF ICONA	12	3-7	3-9	9 min. (39' con ciclo pastorizzazione) (39' with pasteurizing cycle)	5.2	400/3/50	7	Acqua Water	50,8 x 70 x 116	190

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.
All specifications mentioned must be considered approximate. The quantity per cycle and the hourly production rate will vary according to the mix used. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



the spirit of excellence