babychef

Un grande Chef
dalle misure baby

A big chef
with baby measures







Coperchio Gelateria
Gelateria lid

Ideale per la preparazione e servizio del Gelato Artigianale e per tutte le preparazioni a freddo.

Ideal for preparing and delivering Italian Gelato and every other cold preparations.



Coperchio Pasticceria
Pastry lid

Ideale per le preparazioni di Pasticceria e per tutte le preparazioni a caldo.

Ideal for Pastry and all your hot dishes.

Doppio coperchio

Babychef è semplice e versatile, una macchina perfetta per chi vuole aggiungere un tocco creativo alla propria cucina. Il suo doppio coperchio, di facile montaggio e pulizia, consente un rapido passaggio dalla modalità gelato alle modalità gastronomia e pasticceria.
Grazie al camino presente sul Coperchio Pasticceria viene agevolato l'inserimento di ingredienti nel cilindro di agitazione anche con la macchina in funzione.

Double lid

Babychef is straightforward and versatile, a perfect machine for those who want to add a creative touch to their preparations.
The double lid it's easy to assemble and clean.
It helps to change swiftly from gelato mode to pastry and gastronomy mode. Thanks to its chimney, the Pasticceria Lid allows to add ingredients in the cylinder while the unit is working.



Agitatore (inverter)

Grazie alle sue 15 velocità permette di gestire tutte le preparazioni sia a caldo che a freddo. Consente un risparmio fino al 30% in termini di consumo di elettricità.

Beater (inverter)

Thanks to its 15 speeds it becomes easy to manage hot and cold preparations. This helps to optimise the phase change and it allows to save up to 30% in electricity consumption.

Spatola di estrazione

La comoda spatola di estrazione e la sua base di appoggio ad anello rendono più semplici, comode e igieniche le operazioni di estrazione.

Extraction Spatula

The extraction spatula with its ring support makes the extraction process simpler, more comfortable and hygienic.





Pate à Choux

La vasca in posizione verticale permette di controllare l'impasto e, anche grazie al coperchio da pasticceria, è possibile aggiungere ingredienti durante la cottura. L'estrazione, facile e veloce, avviene direttamente dal cilindro.

The vertical batch allows to check on the dough and thanks to the pastry lid it becomes possible to add ingredients while it is cooking. The extraction happens through the cylinder so that it can be fast and effective.

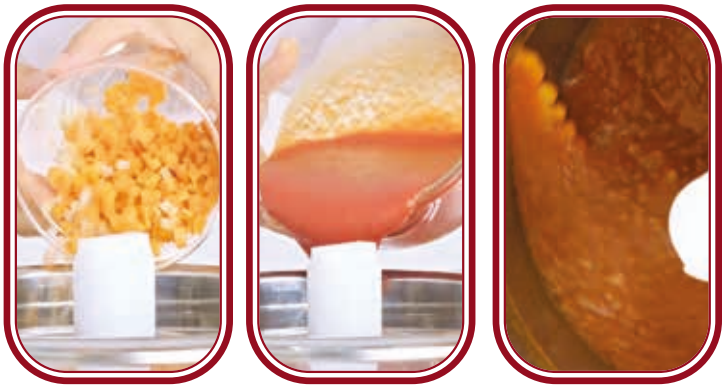
Granita caffè

Grazie all'inverter presente nell'agitatore è possibile produrre un'autentica granita al caffè dal tipico colore scuro, senza che il prodotto diventi schiumoso. Come per il gelato anche il ciclo granita permette la conservazione in macchina.

Coffee granita

Thanks to the beater's inverter babychef can make an authentic dark coffee granita without making it foamy. Just like the gelato cycle, the granita one allows storage in the machine.





Preparazioni gastronomiche

La possibilità di variare la temperatura e la velocità di agitazione consente alla Babychef di produrre molte delle basi gastronomiche classiche, ma anche le più elaborate.

Gastronomy

Thanks to the possibility to vary the temperature speed and beater's speed, babychef makes it possible to prepare many gastronomical dishes.

Mantecazione continua

Babychef permette la produzione di gelato e la sua conservazione ad una consistenza completamente personalizzabile.
È possibile in qualunque momento aggiungere miscele gelato e in soli 6 minuti ottenere un prodotto pronto per essere servito.

Continuous churning process

Babychef allows to produce gelato and to preserve it at a personalised consistency. It is possible to add gelato mix at any moment and to have it ready to serve in 6 minutes.



APP

Disponibile con APP per Industria 4.0

App controllo remoto e personalizzazione cicli → Piano Industria 4.0

App for the remote control of the machine

babychef

Ricettario incluso!
Più di 100 ricette di pasticceria calda e fredda, gelati, sorbetti, granite, salse e tanto altro...

Recipe book included!
More than 100 recipes: hot and cold patisserie, gelato, sorbets, granita, sauces and much more



SEMPLICITÀ D'USO - *EASY TO USE*
Elettronica avanzata per preparare facilmente ricette di ogni tipo, anche quelle più complesse.
Advanced technology to easily prepare any recepies. Even the most difficult ones.

PREPARAZIONI CALDE E FREDDE - *HEATING AND COOLING SYSTEM*
Il sistema di riscaldamento e raffreddamento consente di trattare adeguatamente anche piccole quantità.
The heating and cooling system allows to adequately process small quantities

MANTECAZIONE CONTINUA E RABBOCCO DI MISCELA - *CONTINUOUS CHURNING AND MIX FILL UP*
Man mano che il prodotto viene servito, è possibile aggiungere miscela liquida nel cilindro e riattivare la mantecazione per portare nuovamente in consistenza il gelato.
Every time the product gets served, it is possible to add more liquid mixture in the cylinder and restart the freezing process to get the gelato to the right consistency

COTTURA PERFETTA - *COOKING PERFECTLY*
La macchina raggiunge temperature fino a 105°C.
The unit can reach up to 105°C

babychef per creare:

GASTRONOMIA - *GASTRONOMY*
Salse a base di carne, pasticceria salata, crema di funghi, crema di salmone, salsa base per pizza, besciamella ...
Bolognese sauce, savoury patisserie, mushroom cream, salmon cream, pizza sauce, bechamel.

PASTICCERIA - *PASTRY*
Crema pasticcera, panna cotta, crema di frutta, ganache, gelatine di frutta, crema al burro, glassa Sacher, tempera del cioccolato, pasta per bignè, meringa, crema bavarese, marmellata, base per semifreddi, frutta pochée.
Creme patisserie, panna cotta, fruit cream, ganache, fruit jelly, butter cream, Sacher frosting, chocolate tempering, cream puff, meringue, Bavarese cream, marmelade, semifreddo

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
TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo (miscela)	Quantità per ciclo (Gelato)	Quantità per ciclo (crema)	Alimentazione elettrica	Potenza installata	Numero velocità	Condensazione	Dimensioni L x P x A	Peso netto/lordo
Model	*Cylinder capacity*	*Quantity per cycle (mix)*	*Quantity per cycle (gelato)*	*Quantity per cycle (custard)*	*Electric power*	Installed power	*Number of speeds*	*Cooling*	*Dimensions W x D x H*	*Net/gross weight*
	lt	**kg**	**kg**	**kg.**	**Hz**	**kW**			**cm**	**kg**
babychef	2	1 - 2	1.3 - 2.6	1 - 4*	230/1/50	1.84	15	Aria/Air	50x55x42	62

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.

*Quantitativi minimi e massimi specificati nel ricettario per ogni ricetta. / *Minimum and maximum quantities specified in the recipe book for each recipe.*

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