lucky

Macchine automatiche
per panna montata

Automatic whipped
cream machines



ICETEAM 1927

cattabriga

In una vasca di acciaio inox, refrigerata e termostatata, sotto il controllo visivo di un termometro, la panna fresca viene tenuta in conservazione alla temperatura ideale.

Solo al momento in cui viene richiesto, spingendo l'apposito pulsante, una pompa aspira aria e panna, le spinge in un labirinto d'acciaio (tessurizzatore) ove la miscela acquista, lungo il percorso, un aumento di volume fino ad oltre il 200% e la eroga attraverso un rubinetto con un beccuccio frastagliato e raffreddato fino all'uscita.

Una valvola antiritorno impedisce che la panna montata ritorni in vasca.

Costruiti in dimensioni ridotte (220 x 520x 460) i montapanna ICETEAM 1927 sono caratterizzati da una grande semplicità di pulizia unita ad elevate prestazioni per qualsiasi tipo di panna naturale o vegetale, fresca o a lunga conservazione.

The fresh cream is kept preserved at the ideal temperature in a stainless steel tank that is refrigerated and equipped with a thermostat, where it is also possible to view the thermometer.

Only at the moment of request, by pushing the special switch, a patented pump suctions and then pushes the air and cream into a steel labyrinth (texturizer) where the mixture acquires an increase in volume. Once the increase of volume reaches over 200% the cream is dispensed through a spigot with a ragged spout refrigerated up to the exit point.

A non-return valve prevents the whipped cream from returning to the tank.

Built with reduced dimensions (220 x 520 x 460) the ICETEAM 1927 whipped cream machines are extremely easy to clean and provide a high level of performance for any type of natural or vegetable-based cream, be it fresh or UHT (long life) cream.

La crème fraîche est conservée à la température idéale dans une cuve en acier inox, réfrigérée et thermostatée, sous le contrôle d'un thermomètre avec affichage de la température.

Ce n'est qu'au moment où l'opérateur presse sur l'interrupteur prévu à cet effet qu'une pompe, brevetée, aspire l'air et la crème, les pousse dans une chicane en acier (tessurisateur) où la mélange augmente de volume (jusqu'à plus de 200%) le long du parcours et distribue la crème par un portillon à douille réfrigéré jusqu'à la sortie du produit.

Un clapet anti-retour empêche la crème Chantilly de remonter vers la cuve.

La pompe et le tessurisateur des machines pour crème Chantilly ICETEAM 1927, de dimensions réduits (220 x 520 x 460), sont brevetés afin de protéger les caractéristiques techniques et les performances élevées qu'il est possible d'obtenir avec n'importe quel type de crème, d'origine animale ou végétale, fraîche ou à longue conservation.







Pompe facilmente smontabili e semplici da pulire consento - no il controllo igienico-sanitario di tutte le parti a contatto con la panna. Un semplice regolatore consente la variazione dell'aumento di volume.

Special pumps that are easy to dissassemble and clean allow sanitary control over all parts that come into contact with the cream. A simple regulator makes it possible to change the increase in volume.

Pompes spéciales, faciles à démonter et simples à nettoyer: elles permettent le contrôle sanitaire de toutes les parties entrant en contact avec la crème. Un simple régulateur permet de modifier l'augmentation de volume.

Spezialpumpen, die leicht auszubauen und einfach zu reinigen sind, ermöglichen eine hygienisch-sanitäre Kontrolle in allen mit der Sahne in Berührung kommenden Teilen. Eine einfache Regelvorrichtung erlaubt die Veränderung der Volumensteigerung.

Bombas especiales, faciles de desmontar y simples de limpiar, permiten el control higiénico-sanitario de todas las partes en contacto con la nata. Un simple regulador permite la variación de volumen.

La particolare forma del "SOFTER" permette un migliore aspetto della panna, asciutto e ben montato.

The special shape of the "SOFTER" creates an improved appearance of the cream, which is compact and whipped to perfection.

La forme particulière du "TESSURISATEUR" donne à la crème un meilleur aspect, plus sec et ferme.

Die besondere Form des «SOFTERS» erlaubt eine schönere Ästhetik der Sahne, die trocken erscheint und gut geschlagen ist.

La forma particular del „SOFTER" permite un mejor aspecto de la nata, seca y bien montada.

macchine automatiche per panna montata
automatic whipped cream machines
machines automatques pour crème chantilly
automatische schlagsahne-maschinen
máquinas automáticas para nata montada

In einer gekühlten und über Thermostat kontrollierten Edelstahlwanne mit Anzeige über Thermometer wird die frische Sahne bei idealer Temperatur konserviert.

Nur bei Bedarf wird durch Drücken des Schalters eine patentierte Pumpe aktiviert, welche Luft und Sahne ansaugt und das Gemisch in ein Stahllabyrinth (Schwellrohr) drückt, wo es während des Durchlaufens der Strecke eine Volumensteigerung auf mehr als 200% erfährt. Dia fertige und gekühlte Schlagsahne wird dann durch eine Tülle ausgegeben. Ein Rückschlagventil verhindert, dass die Schlagsahne in die Wanne zurückfließen kann.

Sowohl die Pumpe als auch das Schwellrohr dieser kleinen (220 x 520 x 460) Sahnemaschinen von ICETEAM 1927 sind patentiert, um die technischen Eigenschaften und die hohen Leistungen sowohl bei Verwendung von natürlicher als auch von pflanzlicher Sahne, sowie bei frischer als auch bie H-Sahne zu schützen.

La nata fresca se mantiene en conservación a la temperatura ideal en un depósito de acero inoxidable, refrigerado y con termóstato, incluyendo un termómetro visual.

Unicamente en el momento en que sea necesario, presionando el interruptor, la bomba patentada aspira el aire y la nata, y las lleva a un laberinto de acero (texturizador) donde la mezcla adquiere – a lo largo del recorrido – un aumento de volumen de hasta aproximadamente el 200% y es despachada mediante una boquilla de salida. Una válvula anti-retorno impide que la nata montada vuelva nuevamente al depósito.

Fabricada con dimensiones reducidas (220 x 520 x 460) las máquinas ICETEAM 1927 para Nata Montada son extremadamente simples para la limpieza y producen un producto de nivel alto, bien sea con bases de crema natural o vegetal, frescas o UHT (larga conservación).



lucky

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERÍSTICAS TECNICAS

		lucky panna k
Capacità max vasca Max capacity of vat / Capacité max. cuve Max. Kesselinhalt / Capacidad max. de la tina	lt	2
Potenza compressore Compressor electrical loading / Puissance compresseur Kompressorleistung / Potencia compresor	kW	0.12
Potenza motore pompa Pump motor electrical loading / Puissance moteur pompe / Motorpumpeleistung / Potencia motor bomba	kW	0.6
Condensazione / Condensation / Condensation Kondensation / Condensación		aria / air / air / Luft / aire
Caratteristiche elettriche Electrical supply / Raccordement électrique Elektrischer Anschlusswert / Características electricas	STANDARD	220 / 1 / 50 Hz
Larghezza Width / Largeur /Breite / Ancho	mm	220
Profondità Depth / Profondeur / Tiefe / Profundidad	mm	520
Altezza Height / Hauteur / Höhe / Alto	mm	460
Peso netto-lordo Net-Gross weight / Poids net- brut Netto-Bruttogewicht / Peso neto-bruto	kg	29 / 32

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. La produzione oraria può variare a seconda del tipo di miscela usata, della sua temperatura di introduzione e delle caratteristiche del prodotto finale desiderato. All specifications mentioned must be considered approximate. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. The hourly production is subject to variation according to the type of mix used, introduction temperature of the same and the characteristics of the finished product desired. Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Iceteam 1927 se réserve le droit d'effectuer, sans prèavis, toutes les modifications jugées nécessaires. La production horaire peut varier selon le type mélange employé, la température d'introduction du mélange et les caractéristiques du produit finì demandé. Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Iceteam 1927 behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält. Die Stundenleistung kann, nach der gebrauchen Eismischung, ihrer Einfurungstemperatur und nach den gewündschten Eigenschaften des Endprodukts, ändern. Las caracteristicas mencionadas tienen valor indicativo. Iceteam 1927 se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia. La producciòn horaria puede variar de acuerdo con el tipo de mezcla usada, de su temperatura de introducciòn y de las características del producto final deseado.

ICETEAM 1927

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

GROUP

The Spirit of Excellence