MASTERCHEF ICONA

The best
multifunctional machine,
now ICONA.



ICETEAM 1927

Ott Freezer

MASTERCHEF ICONA

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 topping.

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.







Nuovo coperchio doppio

Grazie al doppio coperchio, trasparente e ad alta resilienza, è possibile introdurre gli ingredienti con la macchina in movimento.

New double lid

Thanks to the double lid, transparent and highly durable, ingredients can be added while the machine is running.

Nuova mensola reclinabile

Nuovo design con pulsanti di blocco e sblocco. Due diverse altezze.

New reclining shelf

New design with lock and unlock buttons. Two different heights..

New software ICONA for MASTERCHEF





Dialog

App M2M Dialog

monitoraggio cicli
remote control of the cycles

Touch Screen ICONA

MASTERCHEF diventa ICONA!
Schermo integrato e nuovo software dedicato:

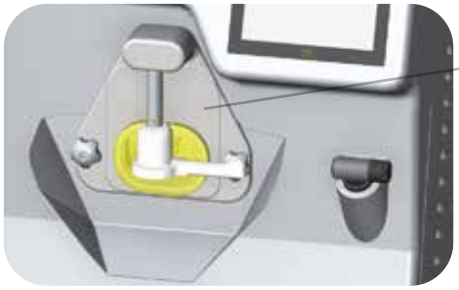
Ricette personalizzate: temperatura, step organizzati, velocità e tempi di agitazione.
Lista dei preferiti: crea e salva nella tua libreria le tue ricette.
Ricette: Sfoglia l'elenco delle ricette preimpostate.
Categorie: Pasticceria, Gastronomia e Gelato, tutto perfettamente organizzato.

Touch Screen ICONA

MASTERCHEF *becomes* ICONA!
Integrated screen and new dedicated software:

Custom recipes: *temperature control, organized steps, stirring speed, and beating timer.*
Favorites list: *create and save your recipes in your personal library.*
Recipes: *browse through the list of preset recipes.*
Categories: *Pastry, Gastronomy, and Gelato all perfectly organized.*





Portello di serie
Included door



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

*Nuovo portello optional adatto alle inclusioni

L'apertura parzializzata del portellino permette di modulare l'estrazione del prodotto, in condizioni di totale sicurezza.

**New optional door made for inclusions*

The partial opening of the dispensing door allows safe management of extractions.

EXTENDO
EXTEND THE LIFE OF YOUR MACHINES

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

Nuovo portello optional: perfetto per prodotti che contengono inclusioni
New optional door: perfect for products that contain inclusions

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	Raffredda-mento	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