MASTERCHEF

Tre chef
in UNO.

Three chefs
in ONE.



ICETEAM
1927

Ott Freezer

MASTERCHEF

è la macchina multifunzione
che permette di preparare ricette
di **gelateria, pasticceria e gastronomia**
con grande semplicità.

MASTERCHEF

is the multifuncion machine that allows to prepare
***gelato, pastry and gastronomy** recipes very easily.*

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.

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.



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.
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.

Hygiene and Safety

The integrated cylinder design meets the highest hygiene standards. Thanks to the small number of components – 8 parts, gaskets included – cleaning is easy and fast.
The vertical configuration of the cylinder allows the user to constantly check the product inside.
Thanks to the double lid, transparent and very resilient, it is possible to add ingredients while the machine is running. The partial opening of the dispense door allows to manage extractions in safety.













Nuova doccetta

con blocco per flusso continuo e regolazione del getto.

New shower

with continuous water flow and water jet regulation.

Nuovo condensatore

Il nuovo sistema di condensazione con scambiatore a piastre ad alta efficienza consente un risparmio fino al 30% di acqua.

Nuovo condensatore

The new high-efficiency plate condensation system allows for water savings of up to 30%.

Creatività

Masterchef è 3 chef in 1 sola macchina!
La macchina è dotata di 21 cicli automatici personalizzabili e 9 cicli liberi. 5 cicli sono interamente dedicati al gelato.
GELATERIA: **Gelato**, sorbetto, granita
PASTICCERIA: **Crema pasticcera**, crema di frutta, crema al burro, **crema bavarese**, creme spalmabili, **ganache**, gelatine di frutta, glassa, pasta bignè, macarons, **marmellata**, meringa, mousse, panna cotta, salse, tempera del cioccolato, zucchero invertito...
GASTRONOMIA: **Besciamella**, creme salate, pasticceria salata, ragù alla bolognese, risotto, salsa base per pizza...

Creativity

Masterchef is 3 chefs in 1 machine!
The unit is equipped with 21 pre-set customizable cycles and 9 free cycles. 5 cycles are dedicated to Gelato production.
GELATO: ***Gelato**, sorbet, granita ...*
PASTRY: *Custard, fruit cream, butter cream, **bavarian cream**, spread creams, **ganache**, fruit jellies, glaze, pâte à choux, macarons, **marmalade**, meringue, mousse, Pannacotta, sauces, chocolate tempering, inverted sugar...*
GOURMET FOOD: ***White sauce**, savoury sauces, savoury pastries, meat sauce, bolognese sauce, risotto, pizza sauce ...*







MASTERCHEF



Agitatore multifunzione: unico per tutte le possibili funzioni di cottura, raffreddamento, mantecazione
Multifunction beater: only one beater to manage cooking, cooling and freezing

Doppio coperchio: consente l'introduzione di ingredienti con la macchina in movimento, in condizioni di sicurezza
Double lid: Allows to add ingredients in the unit when at work, maintaining safety standards

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

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 a few components, cleaning is fast and easy

CARATTERISTICHE TECNICHE / TECHNICAL SPECIFICATIONS

Modello	Capienza cilindro	Quantità per ciclo (gelato)	Quantità per ciclo (crema)	Durata ciclo gelato max capacità	Potenza compressore	Potenza agitatore	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	Compressor electrical loading	Beater motor electrical loading	Number of speeds	Cooling	Dimensions W x D x H	Net/gross weight
	lt	**kg**	**kg**	**min.**	**kW**	**kW**			**cm**	**kg**
Masterchef	12	3-7	3-9	9 (39 con ciclo pastorizz.) 9 (39 with pasteurizing Cycle.)	3	2,2	7	Acqua Water	50,5 x 70 x 121	190
Masterchef S	20	5-12	6-15	9 (39 con ciclo pastorizz.) 9 (39 with pasteurizing Cycle.)	3,7	4	7	Acqua Water	55 x 74 x 139	265

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.

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

ALI GROUP

the spirit of excellence