

CHEF

LCD

Cuocicrema
Cream cooker
Cremekocher
Cuiseur de crème
Cuece-cremas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío





DESCRIZIONE

Con i cuocicrema della serie "CHEF LCD" il pasticcere ha a disposizione tutto ciò che serve per inventare, produrre e conservare le sue creazioni. Il bagnomaria dinamico a glicole permette di impostare la temperatura del prodotto da 4°C a 115°C in modo delicato, senza mai alterarne le caratteristiche organolettiche. Crema pasticcera, confetture, frutta poché, miscele per gelato, tempera del cioccolato sono alcuni esempi delle lavorazioni eseguibili con queste macchine, senza difficoltà.

CARATTERISTICHE

- Quattro programmi a selezione rapida:
 - Ciclo crema pasticcera;
 - Ciclo tempera cioccolato;
 - Ciclo trattamento miscele;
 - Ciclo conservazione.
- Menù "Ricette" interattivo con oltre 30 programmi di lavoro preimpostati con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "Modifica ricette".
- Funzione "Crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Funzione di preriscaldamento per ridurre i tempi di lavorazione.
- Calcolo automatico dei tempi di sosta (nel ciclo "trattamento miscele") in funzione della T° programmata con possibilità di regolazione fino a 10 ore.

VANTAGGI E PUNTI DI FORZA

- Trattamento del prodotto sia nella fase di riscaldamento che di raffreddamento con sistema a bagnomaria di glicole, che permette di impostare la T° fino a 115°C senza alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto.
- L'elettronica **IES** elimina il fenomeno dell'inerzia termica, tramite un sistema **brevettato** che consente di lavorare con estrema precisione alle temperature desiderate e di ridurre i consumi energetici.
- Possibilità di regolazione della temperatura del fluido di bagnomaria sotto i 100°C per il trattamento di prodotti delicati.
- Funzione antighiaccio automatica.
- Agitatore con pattini raschianti su pareti e fondo vasca e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
- Agitazione continua o ciclica programmabile.
- 10 velocità d'agitazione programmabili per le diverse fasi del ciclo (con inverter).
- Coperchio con tramoggia trasparente per l'estrazione del vapore.
- Griglia in acciaio per il carico degli ingredienti durante la lavorazione.



DESCRIPTION

The cream cooker machines "CHEF LCD" series represents the complete tool to create, produce and preserve the pastry chef's own recipes. The dynamic glycol bain-marie system allows the product to delicately range from a temperature of 4°C up to 115°C keeping its organic characteristics unchanged. Custard, jam, fruit poché, ice cream mixes, chocolate tempering are only a few examples of the possibilities this machine can offer without any effort.

CHARACTERISTICS

- Four quick selection programmes:
 - Cooked cream cycle;
 - Chocolate tempering cycle;
 - Mix treatment cycle;
 - Preservation cycle.
- Interactive "Recipes" menu with more than 30 pre-set programmes; the ingredients are recalled automatically during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function.
- "Create recipes" function (up to 30 new recipes recordable).
- "Pre-heating" function to reduce the working time.
- Automatic calculation of stop times according to selected T° (regulation up to 10 hours).

ADVANTAGES AND PLUSES

- Bain-marie system (with glycol), both for hot and cold phases, which allows to set T° up to 115°C (239°F) maintaining the organic characteristics of the product.
- The **IES** electronic eliminates the phenomenon of the thermal inertia, thanks to a **patented** system, which allows an extreme working precision at the desired temperatures, reducing the energy consumption.
- Possibility to set the glycol T° below 100°C (212°F) for delicate products.
- Automatic no-frost function.
- Stainless steel agitator with mobile scrapers working on walls and bottom and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
- Programmable continuous or cyclic agitation.
- Possibility to set 10 different agitation speeds for the different phases of the cycle (with inverter).
- Transparent cover and hopper for the steam extraction.
- Steel grid to pour the ingredients during the working phase.



BESCHREIBUNG

Die Cremekocher der Serie „CHEF LCD“ stellen dem Konditor alles zur Verfügung um seine Produkte entwickeln, herstellen und konservieren zu können. Das dynamische Wasserbadprinzip mit Glykol erlaubt eine sanfte Temperatureinstellung des Produktes von 4°C bis 115°C und lässt dessen natürlichen Eigenschaften unverändert. Konditorei Creme, Konfitüre, Fruit poché, Eismischungen, Schokolade-Temperieren sind einige Verarbeitungsbeispiele welche problemlos mit diesen Maschinen durchgeführt werden können.

EIGENSCHAFTEN

- Vier Programme für eine Schnellauswahl:
 - Cremezyklus;
 - Schokolade Temperierzyklus;
 - Eismischungen Verarbeitung;
 - Konservierungszyklus.
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit über 30 Arbeitsprogrammen voreingestellt wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“.
- Funktion „Rezepteingabe“ für die Personalisierung und Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Funktion Vorerwärmung um die Arbeitszeiten zu verkürzen.
- Automatische Kalkulation der Zeitpausen (im Eismischungs-Verarbeitungs-Zyklus), je nach programmierter Temperatur, mit Einstellmöglichkeit bis zu 10 Std.

VORTEILE UND STÄRKEN

- Mischungsverarbeitung sei in der Koch- als in der Kühlphase mit Glykol-Wasserbadprinzip, Temperatureinstellung bis zu 115°C ohne die natürlichen Produkteigenschaften zu verändern.
- Die **IES**-Elektronik beseitigt das Phänomen der Wärmeträgheit durch ein **patentiertes** System, welches eine Temperaturgenauigkeit in den Arbeitsvorgänge sowie eine Energieeinsparung erlaubt.
- Möglichkeit die Wasserbadflüssigkeitstemperatur unter 100°C einzustellen für die Verarbeitung von heiklen Produkten.
- Automatische Enteisungsfunktion.
- Rührwerk mit mobilen Schabern welche auf Boden und Wänden arbeiten und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremes und Schokoladetemperierung.
- Einstellbare kontinuierliche oder zyklische Rührung.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen (mit Inverter).
- Deckel mit durchsichtigem Trichter für den Dampfablauf.
- Stahlgitter für das Einfüllen der Zutaten während der Verarbeitung.



DESCRIPTION

Avec le cuiseurs de la série « CHEF LCD » le pâtissier dispose de tout ce que lui faut pour inventer, produire et conserver ses propres créations. Le bain-marie dynamique à glycol permet de déterminer tout en douceur la température du produit de 4°C à 115°C, sans jamais modifier les caractéristiques organoleptiques. Crème pâtissière, confiture, fruits pochés, mélanges pour crème glacée, détrempe du chocolat ne sont que quelques exemples de ce que l'on peut facilement réaliser grâce à cet équipement.

CARACTÉRISTIQUES

- Quatre programmes de sélection rapide:
 - Cycle crème pâtissière;
 - Cycle détrempe du chocolat;
 - Cycle traitement mélanges;
 - Cycle de conservation.
- Menu « Recettes » interactif avec plus de 30 cycles de travail préprogrammés; les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction « Modification recettes ».
- Fonction « Création recettes » avec mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.
- Calcul automatique des temps d'arrêt (pour « traitement de mélanges ») selon la température avec possibilité de réglage jusqu'à 10 heures.

AVANTAGES ET POINTS FORTS

- Traitement du produit, soit pendant la phase de chauffage soit de refroidissement avec bain marie à glycol, qui permet le réglage de la température jusqu'à 115°C sans modifier les caractéristiques organoleptiques du produit.
- L'électronique **IES** élimine le phénomène de l'inertie thermique, grâce à un système **breveté** qui consent un travail très précis, aux températures désirées, avec un épargne d'énergie important.
- Possibilité de réglage de la température du fluide de bainmarie au-dessous des 100°C pour le traitement de produits délicats.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur avec racleurs mobiles sur les parois et sur le fond et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempe du chocolat.
- Agitation continue ou cyclique programmable.
- 10 vitesses d'agitation programmables pour les différentes phases du cycle (avec inverter).
- Couvercle avec trémie transparent pour l'extraction du vapeur.
- Grille en acier pour la charge des ingrédients pendant le cycle de travail.



DESCRIPCIÓN

Con los cuece-cremas para pastelería y gastronomía de la serie "CHEF LCD", el pastelero dispone de todo lo que necesita para inventar, producir y conservar sus creaciones. El baño maría dinámico de glicol permite programar la temperatura del producto de 4°C a 115°C de modo delicado, sin alterar las características organolépticas. Crema pastelera, confitura, fruta poché, mezclas para helado, temple del chocolate son algunos de los ejemplos de las elaboraciones que se pueden realizar sin dificultad con estas máquinas.

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo crema pastelera;
 - Ciclo temple del chocolate;
 - Ciclo tratamiento de mezclas;
 - Ciclo conservación.
- Menú "Recetas" interactivo con más de 30 programas de trabajo; los ingredientes son llamados automáticamente durante las diferentes fases del ciclo.
- Función "Modifica recetas".
- Función "Crea recetas" con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalentamiento para reducir los tiempos de trabajo.
- Cálculo automático de los tiempos de parada (en el "tratamiento de mezclas") según la T° programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicol, que permite impostar la temperatura hasta 115°C sin alterar las características organolépticas del producto.
- La electrónica **IES** elimina el fenómeno de inercia térmica, gracias a un sistema **patentado** que consiente trabajar con extrema precisión las temperaturas y reducir consumos energéticos.
- Posibilidad de impostar la temperatura del fluido de baño maría de bajo de 100°C por el tratamiento de productos delicados.
- Función antihielo automática.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles en paredes y fondo y accesorios por la elaboración de la cremas y de la temple chocolate.
- Agitación continua o cíclica programable.
- 10 velocidades de agitación programable por las diferentes fases del ciclo (con inverter).
- Tapa con tolva transparente por la extracción del vapor.
- Rejilla en acero por la carga de los ingredientes durante el trabajo.



- Agitatore con pattini raschianti.
- Agitator with mobile scrapers.
- Rührwerk mit mobilen Schabern.
- Agitateur avec racleurs mobiles.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles.



- Dettaglio pannello di controllo.
- Control panel-detail.
- Detail der Kontrolltastatur.
- Détail du tableau de commande.
- Detalle del panel de control.



- Particolare del rubinetto di estrazione.
- Extraction spigot detail.
- Ausgabebahn Detail.
- Détail du robinet de débit.
- Detalle del grifo de extracción.



- Coperchio trasparente con tramoggia per estrazione vapore e griglia per aggiunta ingredienti.
- Transparent lid with hopper for steam extraction and grid to add ingredients.
- Durchsichtiger Deckel mit Trichter für den Dampfablauf und Gitter für das Einfüllung der Zutaten.
- Couvercle transparent avec trémie pour l'extraction du vapeur et grille pour la charge des ingrédients.
- Tapa transparente con tolva por la extracción del vapor y rejilla por la carga de los ingredientes.





INFORMAZIONI TECNICHE • TECHNICAL INFORMATION • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello Model Modell Modèle Modelo	Produzione per ciclo** Production per cycle** Produktion per Zyklus** Production par cycle** Producción por ciclo**	Carica per ciclo Load per cycle Füllmenge per Zyklus Capacité par cycle Carga por ciclo	 Condensazione Cooling Kühlung Condensation Condensación	 F = 50Hz Alimentazione elettrica Power Supply Stromversorgung Alimentation Alimentación	 Larghezza Width Breite Largeur Anchura	 Profondità Depth Tiefe Profondeur Profundidad	 Altezza Height Höhe Hauteur Altura	 Peso Weight Gewicht Poids Peso
	kg	kg		V / Hz / Ph - kW	cm	cm (min-max)	cm	kg
CHEF 30 LCD	30	15-30	W	400V/50Hz/3 - 6,5	53	67-93	95	206
			A	400V/50Hz/3 - 6,5	53	67-93	95	210
CHEF 60 LCD	55	30-55	W	400V/50Hz/3 - 8,5	63	76-102	95	260
			A	400V/50Hz/3 - 8,5	63	76-102	95	260

Legenda • Key

* W = Acqua - Water - Wasser - Eau - Agua / A = Aria - Air - Luft - Aire - Aire

** Durata media del ciclo a pieno carico: 2 ore - Average duration of the cycle at full load: 2 heures - Durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Vollast: 2 Stunden
Durée moyenne du cycle à pleine charge: 2 heures - Duración media del ciclo completo de carga: 2 horas

DISCLAIMER

Le capacità produttive dichiarate sono solo indicative, in quanto dipendenti dalle condizioni operative e dai prodotti impiegati.

La ditta si riserva il diritto di qualsiasi modifica costruttiva senza preavviso. È fatto salvo qualsiasi errore od omissione di stampa.

Le macchine in fotografia possono presentare optional.

The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.

Specifications subject to change without notice and subject to errors and printing omissions.

The machines in photographs may be represented with some optionals.

Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.

Druckfehler und Druckvergesellschaften vorbehalten.

Die Maschinen auf den Fotos können optionales Zubehör zeigen.

Les capacités productives déclarées ne sont qu'indicatives, puisqu'elles dépendent des conditions opérationnelles et des produits utilisés.

Les caractéristiques techniques peuvent changer sans préavis. Sous réserve de toute erreur ou omission dans l'impression.

Les machines représentées pourraient montrer des accessoires optionnels.

Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.

La empresa se reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso. Están sujetas a errores u omisiones en la impresión.

Las máquinas en fotografía pueden mostrar accesorios opcionales.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2015
Numero Certificato
50 100 5650