

starcrem

macchina per crema pasticcera
custard making machine



The Art of Gelato



PROMAG



Rubinetto d'estrazione con comando elettrico - Electrically controlled outlet tap - Robinet de distribution avec commande électrique - Ablaßhahn mit elektrischer Steuerung - Grifo de extracción con mando eléctrico.



Starcrem Multifunzione

13 ricette preimpostate, tra le più importanti:

- crema pasticcera • tempera cioccolato • ganache • miscela gelato.

Cicli di lavorazione personalizzati si possono inserire e memorizzare fino a 8 ricette.

Agitatore con lame flottanti trascinato da un motore a 2 velocità per amalgamare perfettamente gli ingredienti.

Coperchio trasparente permette un controllo visivo del prodotto.

Mensola appoggio realizzata in acciaio inox, reclinabile e smontabile con estrema facilità.

Rubinetto di scarico a comando elettronico servo assisto ideale per qualsiasi prodotto.

Elettronica • Tastiera a doppio display
• Gestione Allarmi e black-out • Memoria Eventi.

Agitatore speciale con supporto smontabile ad alta turbolenza - Special high turbulence beater with removable support - Agitateur spécial à turbulence avec support démontable - Das besondere Rührwerk mit abnehmbaren Flügel, für hohe Turbulenz - Agitador especial de alta turbolencia con soporte desmontable.





Multifunction Starcream

13 pre-programmed recipes, the most popular of which include:

• Pastry cream • Tempered chocolate • Ganache cream • Gelato mix.

Customized processing cycles up to 8 recipes can be entered and saved.

Beater with floating mixing blades powered by a 2-speed motor, blends ingredients perfectly.

Clear lid to see the product inside.

Support shelf made of stainless steel can be easily tilted back or removed.

Drain nozzle electronically-controlled and servopowered ideal for any product.

Electronics • Twin-display keypad • Alarm and blackout management • Event memory.

Multifunktionelle Starcream

13 vorprogrammierte Rezepte; die wichtigsten darunter sind: • Konditorcreme • Temperierung von Schokolade • Ganache • Speiseeismischung.

Personalisierte Verarbeitungszyklen

Es können bis zu 8 Rezepte eingegeben und abgespeichert werden.

Rührer mit schwimmenden Rührblättern

von einem Motor mit zwei Drehzahlen angetrieben, werden die Zutaten einwandfrei vermischt.

Sichthaube gestattet eine Sichtprüfung des Produkts.

Ablagebrett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt; kann auf einfache Weise zurückgeklappt und abmontiert werden.

Ablasshahn mit elektronischer Servosteuerung; ideale Eignung für alle Produkte.

Elektronik • Tastatur mit doppeltem Display

• Alarm- und Ausfallmanagement • Ereignishistorie.

Multifunktionelle Starcream

13 recettes préprogrammées, parmi les plus importantes: • crème pâtissière

• tempérage de chocolat • ganache • mix glacé.

Cycles de préparation personnalisés il est possible de programmer et de mémoriser jusqu'à 8 recettes.

Agitateur avec lames flottantes

entraîné par un moteur à 2 vitesses pour un parfait mélange des ingrédients.

Couvercle transparent

permet un contrôle visuel du produit.

Tablette de support en acier inox, inclinable et démontable avec une extrême facilité.

Robinet de distribution à commande électronique assistée, idéal pour tous types de produits.

Électronique • Clavier avec deux afficheurs

• Gestion des alarmes et des coupures de courant • Mémoire d'événements.



Starcream Multifunción

Trece recetas programadas, pudiendo señalar las siguientes como más importantes:

• crema pastelera • templado del chocolate • ganache • mezcla de helado.

Ciclos de trabajo personalizados es posible introducir y guardar hasta ocho recetas.

Agitador de palas flotantes accionado por un motor de dos velocidades, mezcla perfectamente los ingredientes.

Tapa transparente para controlar visualmente el producto.

Repisa de apoyo realizada en acero inoxidable, es abatible y se desmonta con facilidad.

Llave de descarga con mando electrónico servoasistido, ideal para cualquier producto.

Electrónica • teclado con doble display • Gestión de alarmas y del corte de electricidad • Memoria para eventos.

starcrem

macchina per crema pasticcera
custard making machine

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL SPECIFICATIONS / CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNISCHE DATEN / CARACTERÍSTICAS TECNICAS

		STARCREM 20	STARCREM 35	STARCREM 60
Capacità Capacity / Capacité / Leistung / Capacidad	lt	8 / 16	16 / 32	26 / 52
Durata media del ciclo Average time per cycle / Durée moyenne du cycle / Durchschnittlich Kreislaufdauer / Duración media del ciclo	min.	120	120	120
Riscaldamento Heating / Chauffage / Heizung / Calentamiento		indiretto / indirect / indirèct / indirekt / indirecto		
Resistenze elettriche Electrical resistences / Résistances électriques / Elektrische Widermande / Resistencias eléctricas	kW	1,8	3,3	4,8
Potenza compressore Compressor electrical loading / Puissance compresseur / Kompressorleistung / Potencia compresor	kW	1,40	2,0	2,5
Motoagitatore (2 velocità) Beatermotor (2 speeds) / Moteur agitateur (2 vitesses) / Rührwerkmmor (2 Geschwindigkeiten) / Motoagitador (2 velocidades)	kW	0,30	0,60	0,75
AMPS	A	9,0	15,0	20,0
Condensazione Condensation / Condensation Kondensation / Condensación		aria-acqua air-water/air-eau Luft-Wasser/aire-agua	aria-acqua air-water/air-eau Luft-Wasser/aire-agua	aria-acqua air-water/air-eau Luft-Wasser/aire-agua
Caratteristiche elettriche Electrical supply / Raccordement électrique / Elektrischer Anschlusswert / Características electricas	STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Dimensioni LxPxA Dimensions LxPxA / Abmessungen AxPxA Dimensions LxPxH / Dimensiones AxPxA	mm	450 x 580 x 900	610 x 680 x 1000	660 x 680 x 1070
Peso netto-lordo Net-Gross weight / Poids net- brut Netto-Bruttogewicht / Peso neto-bruto	kg	130 - 145	185 - 220	235 - 280

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. All specifications mentioned must be considered approximate. Icteam reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary. Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Icteam se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires. Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Icteam behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält. Las características mencionadas tienen valor indicativo. Icteam se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



PROMAG
Le macchine per il gelato

Distributore / Distributor