



Profesjonalne narzędzia do artystycznych dekoracji



SOLUZIONI SPECIALI PER L'INDUSTRIA

Żelownice

ICB Tecnologie

Kompaktowe urządzenia służące do glazurowania płynnymi żelami cukierniczymi.

Zbudowane są w całości ze stali nierdzewnej.

Wyposażone w elektrycznie podgrzewany wąż zakończony pistoletem, połączony z panelem kontrolnym pozwalającym utrzymać produkt w pożądanej temperaturze.

Żelownice firmy ICB, to urządzenia spełniające wszystkie oczekiwania:

- Spray Jeltop – kompaktowe urządzenie doskonale rozpylające galaretkę.
- Spray Maxi – proste urządzenie połączone z praktycznym wózkiem, pobierające żelatynę bezpośrednio z opakowania. Jest idealny dla większych produkcji.
- Spray Professional Junior i Spray Professional – urządzenia z jednym lub dwoma pistoletami dla zaspokojenia dużych wymagań. System na wózku z obudową dla pojemników żelatynowych, pozwalający na 24-godzinne żelowanie.

Spray Jeltop

Dane techniczne

	Spray Jeltop
ustawienia temp.	programowalne, max. do 90 °C
szybkość natrysku	550 g/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	0,61 kW
napięcie	220 V
wymiary	340x450x430 mm
waga	29 kg





Żelownice

ICB Technologie

Spray Maxi

Dane techniczne

	Spray Maxi
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
szybkość natrysku	650 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,5 kW
napięcie	220 V
wymiary	410x360x450 mm
waga	44 kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę

Spray Professional

Dane techniczne

	Spray Professional Junior
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
rozdzielnik	1 lub 2 pistolety
szybkość natrysku	700 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,7 kW
napięcie	220 V
wymiary	400x500x1030 mm
waga	71 kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę

	Spray Professional
ustawienia temp.	cyfrowe, max. do 85 °C
rozdzielnik	1 lub 2 pistolety
szybkość natrysku	700 cc/min.
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar
moc	2,9 kW
napięcie	220 V
wymiary	460x500x1110 mm
waga	91 kg
ssanie	z pojemnika na żelatynę



Chocospray

ICB Tecnologie

Maszyna służąca do natryskiwania czekolady i jej substytutów.

Możliwa jest regulacja zarówno ciśnienia jak i temperatury, dzięki czemu możemy otrzymywać niezwykle efekty dekoracyjne, takie jak: aksamit, śnieg, ziarna, skórka pomarańczy, kropki, kreski, itp.

Dane techniczne

	1 pistolet	2 pistolety
napięcie	220/240 V	
moc wejściowa	550 W na pistolet	
system spray'u	airmix	
ciśnienie	0,5 - 3,5 bar	
wymiary	340x180x385 mm	700x200x400 mm
waga	10 kg	9 kg
pojemność	1 l	2 l



Dosaicream

ICB Tecnologie

Urządzenie służące do wypełniania nadzieniem rogalików, ciastek z kremem, pączków, cannoli itp.

Innowacyjna karta elektroniczna umożliwia korzystanie z urządzenia w trybach ręcznym, automatycznym lub sekwencyjnym. Ma 9 automatycznych programów dozujących, które pozwalają na zmianę ilości środka dozującego oraz ustawienie dokładnie ilości anty-kapania na końcu każdego etapu dozowania.

Dane techniczne

napięcie	220/240 V	
moc wejściowa	180 W	
wymiary z koszem	450x300x630 mm	450x300x730 mm
waga	27 kg	
pojemność kosza	8,5 l	13 l

Tartoletka

ICB Tecnologie

Urządzenie służące do wypieku korpusów m.in. babeczek, koktajlówek, gofrów, itp.

Wykonana jest ze stali nierdzewnej, natomiast formy do korpusów pokryte są teflonem. Specjalny zamek zapewnia równy docisk na całej formie. Dzięki charakterystycznej konstrukcji blach maszyny, w bardzo łatwy sposób można uzyskać korpusy o różnych kształtach i rozmiarach, gotowe do wypełnienia i udekorowania według indywidualnych upodobań.

Tartoletka jest bardzo prosta w obsłudze. O czasie pieczenia informują sygnały dźwiękowe.

Jakość i smak otrzymanego produktu nie odbiega od wyrobu wykonanego własnoręcznie ale koszty produkcji są zdecydowanie mniejsze.



ICB 
tecnologie
SOLUZIONI SPECIALI PER L'INDUSTRIA

Dane techniczne

max. temperatura	250 °C
czas pieczenia	od 10 min. (możliwość ustawienia cyfrowego odliczania zakończonego sygnałem dźwiękowym)
moc	3,2 kW
napięcie	220 V / 50 Hz
wymiary	515x440x385 mm
waga	30 kg

Wymienne formy
(przykładowe kształty)

