

CHEF 12

LCD

Cuocicrema
Cream cooker
Cremekocher
Cuiseur de crème
Cuece-cremas



caldo • hot • warm • chaud • caliente



freddo • cold • kalt • froid • frío

 **FRIGOMAT**



DESCRIZIONE

Il cuocicrema "CHEF 12" nasce per soddisfare le esigenze dei pasticceri e gelatieri che vogliono creare le proprie specialità in quantità moderate e rapidamente per poter avere un prodotto sempre fresco. Estremamente flessibile, permette di ottenere una vasta gamma di prodotti: creme, ganache, tempere cioccolato, confetture, gelatine di frutta, budini, etc., lasciando all'operatore la libertà di esprimere la propria fantasia e realizzare gustose delizie.

CARATTERISTICHE

- Quattro programmi a selezione rapida:
 - Ciclo Crema pasticceria
 - Ciclo Tempera cioccolato
 - Ciclo Trattamento miscele
 - Conservazione (statica, dinamica, tempera e semi-automatica).
- "Menù ricette" interattivo con oltre 30 programmi di lavoro preimpostati (fra cui anche 4 tempere cioccolato), con richiesta automatica degli ingredienti durante le diverse fasi del ciclo.
- Funzione "Modifica ricette" per personalizzare le ricette.
- Funzione "Crea ricette" con memorizzazione fino a 30 nuove ricette.
- Funzione di preriscaldamento per ridurre i tempi di lavorazione.

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 autobloccante 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 il carico degli ingredienti durante la lavorazione e per l'estrazione del vapore.
- Memorizzazione dei dati degli ultimi cicli eseguiti.



DESCRIPTION

The cream-cooker "CHEF 12" has been designed to satisfy the needs of pastry and gelato chefs who want to create their own specialties rapidly and in moderate quantities, in order to have an always fresh product. Extremely flexible, it allows to obtain a wide range of products: pastry cream, puddings, ganache, chocolate tempering, marmalades, fruit jelly, etc., leaving the operator free to express his fantasy and create tasty delicacies.

CHARACTERISTICS

- Four quick selection programmes:
 - Cooked cream cycle
 - Chocolate tempering cycle
 - Mix treatment cycle
 - Preservation cycle (static, dynamic, tempering and semi-automatic).
- Interactive "recipes Menu" with more than 30 pre-set programmes (also 4 different chocolate tempering included); the ingredients are automatically recalled during the different phases of the cycle.
- "Modify recipes" function to personalize recipes.
- "Create recipes" function; up to 30 new recipes recordable.
- Pre-heating function to reduce the working time.

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.
- Self-locking 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 to pour the ingredients during the working phase and for the steam extraction.
- Last cycles' data record.



BESCHREIBUNG

Der Cremekocher „CHEF 12“ ist entwickelt worden um den Bedürfnissen der Bäckereien und Eisdielei entgegenzukommen welche ihre eigenen Spezialitäten rasch und in geringen Mengen herstellen wollen um immer ein frisches Produkt zu haben. Extrem flexibel, erlaubt er die Herstellung einer vielfältigen Auswahl von Produkten: Cremen, Ganache, Schokoladetemperierung, Konfitüre, Fruchtgelee, usw. indem er dem Bediener die Freiheit lässt seine Phantasie und geschmackvolle Delikatessen zu realisieren.

EIGENSCHAFTEN

- Vier Programme mit Schnellauswahl:
 - Cremezyklus
 - Schokolade Temperierzyklus
 - Eismischungen Verarbeitung
 - Konservierungszyklus (statisch, dynamisch, Temperierung und halb-automatisch).
- Interaktives „Rezeptmenu“ mit über 30 Arbeitsprogrammen voreingestellt (unter Anderem auch 4 Schokolade Temperierungen) wo die Zutaten automatisch während den verschiedenen Arbeitsgängen der Zyklen abgefragt werden.
- Funktion „Rezeptänderung“ für die Personalisierung der Rezepte.
- Funktion „Rezepteingabe“ mit Speicherung von bis zu 30 neuen Rezepten.
- Funktion Vorwärmung um die Arbeitszeiten zu verkürzen.

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 selbstblockierend mit mobilen Schabern welche auf Boden und Wänden arbeiten und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremen und Schokoladetemperierung.
- Einstellbare kontinuierliche oder zyklische Rührung.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten für die verschiedenen Zyklusphasen (mit Inverter).
- Deckel mit durchsichtigem Trichter für das Einfüllen der Zutaten während der Verarbeitung und für den Dampfablauf.
- Speicherung der Daten der letztdurchgeführten Zyklen.



DESCRIPTION

Le cuiseur de crème « CHEF 12 » naît pour satisfaire les exigences de pâtisseries et glaciers voulant créer leur propres créations avec rapidité et en petite quantité pour avoir un produit toujours frais. Extrêmement flexible, il permet d'obtenir une vaste gamme de produits: crèmes, ganache, détrempe du chocolat, confitures, gelées aux fruites, etc., laissant à l'opérateur la liberté d'exprimer sa propre fantaisie et réaliser de délices gourmandes.

CARACTÉRISTIQUES

- Quatre programmes à sélection rapide:
 - Cycle Crème pâtissière
 - Cycle Détrempe du chocolat
 - Cycle Traitement mélanges
 - Cycle de Conservation (statique, dynamique, détrempe et semi-automatique).
- «Menu recettes» interactif avec plus de 30 cycles de travail préprogrammés (parmi lesquels 4 détrempes du chocolat); les ingrédients y sont demandés automatiquement pendant les différentes phases du cycle.
- Fonction « Modification recettes » pour personnaliser les recettes.
- Fonction « Création recettes » avec mémorisation jusqu'à 30 nouvelles recettes.
- Fonction de préchauffage pour réduire les temps de travail.

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 bain-marie au-dessous des 100°C pour le traitement de produits délicats.
- Fonction anti-glace automatique.
- Agitateur autobloquant 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 la charge des ingrédients pendant le cycle de travail et pour l'extraction du vapeur.
- Mémorisation des données par rapport aux dernières cycles effectués.



DESCRIPCIÓN

La cocedora de crema "CHEF 12" nace para satisfacer las exigencias de las pastelerías y heladerías qui quieren crear sus propias especialidades en cantidades moderadas y rápidamente para obtener siempre un producto fresco. Extremamente flexible, permite ofrecer una amplia variedad de productos: cremas, ganache, temple de chocolate, confiture, gelatina de fruta, etc., dejando al operador la libertad de exprimir la propia fantasía y realizar gustosas delicias.

CARACTERÍSTICAS

- Cuatro programas a selección rápida:
 - Ciclo Crema pastellera
 - Ciclo Temple del chocolate
 - Ciclo Tratamiento de mezclas
 - Ciclo Conservación (estática, dinámica, temple y semi-automática).
- Menú "Recetas" interactivo con más de 30 programas de trabajo predefinidos (entre los cuales también 4 temples de chocolate); con demanda automática de los ingredientes durante las diferentes fases del ciclo.
- Función "Modifica recetas" para personalizar las recetas.
- Función "Crea recetas" con memorización hasta 30 nuevas recetas.
- Función de precalientamiento para reducir los tiempos de trabajo.

VENTAJAS Y PUNTOS DE FUERZA

- Tratamiento mezclas sea en el ciclo caliente como en el ciclo de enfriamiento de baño maría a glicole, 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 de 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 carga de los ingredientes durante el trabajo y por la extracción del vapor.
- Memorización datos últimos ciclos.



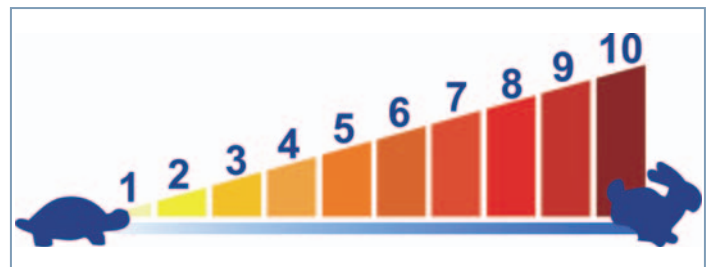
- Dettaglio pannello di controllo.
 - Control panel-detail.
- Detail der Kontrolltaustaur.
- Détail du tableau de commande.
- Detalle de panel de control.



- Agitatore con pattini raschianti e accessori per la lavorazione delle creme e la tempera del cioccolato.
- Agitator with mobile scrapers and ancillary equipment for cooked cream and chocolate tempering.
 - Rührwerk mit mobilen Schabern und Zurüstung für die Verarbeitung von Cremen und Schokoladetemperierung.
- Agitateur autobloquant avec racleurs mobiles et accessoires pour les traitements des crèmes et détrempé du chocolat.
- Agitador con espátulas rascadoras móviles y accesorios por la elaboración de la cremas y de la temple de chocolate.



- 10 velocità d'agitazione programmabili.
 - 10 different agitation speeds.
- 10 einstellbare Rührungsgeschwindigkeiten.
 - 10 vitesses d'agitation programmable.
- 10 velocidades de agitación programables.



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



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



INFORMAZIONI TECNICHE • SPECIFICATIONS • TECHNISCHE DATEN • INFORMATIONS TECHNIQUES • CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modello	Carica per ciclo	Produzione per ciclo**	Alimentazione elettrica	Potenza nominale	Condensazione	Altezza	Larghezza	Profondità		Peso
								Alla base	Max	
Model	Load per cycle	Production per cycle**	Current	Nominal power	Cooling	Height	Width	Depth		Weight
								Min	Max	
Modell	Füllmenge per Zyklus	Produktion per Zyklus**	Stromart	Nennleistung	Kühlung	Höhe	Breite	Tiefe		Gewicht
								Min	Max	
Modèle	Capacité par cycle	Production par cycle**	Tension	Puissance nominale	Condensation	Hauteur	Largeur	Profondeur		Poids
								Min	Max	
Modelo	Carga por ciclo	Producción por ciclo**	Tensión	Potencia nominal	Condensación	Altura	Anchura	Profundidad		Peso
								Min	Max	
Kg		Kg	Kw		cm		cm	cm	cm	Kg
CHEF 12 LCD	3-12	12	400V/50Hz/3+N	6,3	W/A*	108	40	67	93	144/150

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

** durata media del ciclo a pieno carico: 50 minuti - average duration of the cycle at full load: 50 minutes - durchschnittliche Dauer des Zyklus bei Vollast: 50 Minuten - durée moyenne du cycle à pleine charge: 50 minutes - duración media del ciclo completo de carga: 50 minutos

- 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.
- The declared production capacities are only indicative and may vary depending upon the conditions of operation and the products used.
Specification subject to change without notice.
- Die angegebenen Produktionskapazitäten sind jeweils von den Arbeits- und Produktbedingungen abhängig.
Änderungen vorbehalten.
- 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.
- Las capacidades productivas declaradas son indicativas y dependen de las condiciones operativas y de los productos utilizados.
La empresa reserva el derecho de cualquier modificación constructiva sin previo aviso.



Azienda Certificata
UNI EN ISO 9001:2008
Numero Certificato
50 100 5650

Via 1° Maggio, 28 - 26862 GUARDAMIGLIO (Lodi) - Italia
Tel. 0377.415011 - Fax 0377.451079 - 0377.51010
info@frigomat.com - www.frigomat.com