



MACCHINE PER IL CIOCCOLATO

MACHINES FOR CHOCOLATE

ICB   
tecnologie s.r.l.

C A T A L O G U E

MACCHINE PER PASTICCERIA

MACHINES FOR PASTRY





#### L'AZIENDA

ICB Tecnologie srl è specializzata nella produzione di macchine per la pasticceria e macchine per il cioccolato. L'azienda è presente attivamente sia nel mercato italiano sia in quello internazionale, partecipando alle principali fiere del settore.

Nel corso degli anni, ICB Tecnologie srl è riuscita a farsi apprezzare dagli addetti ai lavori per professionalità, evoluzione tecnologica e costante attenzione alle esigenze della clientela.



#### THE COMPANY

ICB Tecnologie srl is specialized in the production of machines for pastries and machines for chocolate.

The company is actively present in both the Italian and international market, participating in the major trade fairs.

Over the years, ICB Tecnologie srl has gained the respect of industry experts for its professionalism, technological evolution and constant attention to customers' needs.



#### LA EMPRESA

ICB Tecnologie srl se especializa en la producción de máquinas para pastelería y máquinas para chocolate. La empresa se encuentra activa tanto en el mercado italiano como en el internacional y participa de las principales ferias del sector.

Con el transcurso de los años, ICB Tecnologie srl ha logrado el aprecio de los profesionales por su profesionalidad, su evolución tecnológica y su constante atención a los requerimientos de la clientela.



#### L'ENTREPRISE

ICB Tecnologie srl est spécialisée dans la production de machines pour pâtisserie et machines pour chocolat. L'entreprise est présente activement autant sur le marché italien qu'international; elle participe aux principaux salons du secteur.

Au fil des ans, ICB Tecnologie srl a réussi à se faire apprécier par les spécialistes du secteur pour sa professionnalité, son évolution technologique et son attention constante aux exigences de la clientèle.



#### DAS UNTERNEHMEN

ICB Tecnologie srl ist auf die Fertigung von Konditorei- und Schokolademaschinen spezialisiert.

Das Unternehmen nimmt an den bedeutendsten Fachmessen teil und ist im Inland wie im Ausland aktiv.

Dank der hohen Professionalität, dem Augenmerk für die technologische Entwicklung und die ständige Bemühung um eine kundenbezogene Serviceleistung, konnte ICB Tecnologie srl im Laufe der Jahre auch Fachleute für sich gewinnen.

MACCHINE PER IL CIOCCOLATO  
MACHINES FOR CHOCOLATE

MACCHINE PER LA PASTICCERIA  
MACHINES FOR PASTRY

MACCHINE E ATTREZZATURE COMPLEMENTARI  
COMPLEMENTARY MACHINES AND EQUIPMENTS



# Decor-Freeze

Piastra refrigerata fino a -25°C


Plate cooled up to -25°C


Placa refrigerada hasta -25°C

Plaque réfrigérée jusqu'à -25°C

Kühlplatte bis zu -25°C


 **DECOR-FREEZE** è la macchina ideale per creare decorazioni con il cioccolato, grazie alla piastra refrigerata fino a -25°C. La temperatura della piastra può essere impostata facilmente tramite un controllo digitale in modo da poter lavorare perfettamente il cioccolato; in aggiunta le dimensioni ridotte la rendono ideale per ogni laboratorio. E' sufficiente mettere del cioccolato temperato sulla piastra e grazie alla bassa temperatura creata da Decor-Freeze, il prodotto sarà facilmente lavorabile e malleabile. Creare decorazioni con il cioccolato diventerà semplice e veloce, consentendo di dare un tocco di classe in più ad ogni torta e dessert. Decor-Freeze ha moltissime applicazioni sia nel campo della pasticceria che della ristorazione, permettendo di offrire desserts sempre innovativi alla propria clientela.

 **DECOR-FREEZE**, thanks to the plate cooled up to -25°C, is the ideal machine to create decorations with chocolate. The temperature of the plate can be easily set via a digital control in order to process chocolate in a perfect way, while its small size makes it ideal for any workplace. Just put the tempered chocolate on the plate and due to the low temperature created by the machine, the product will be easily processable and malleable. Create decorations with chocolate will become easier and faster, allowing you to give and add a touch of class to each cake and dessert. Decor-Freeze has many applications in both the fields of pastry and catering, allowing you to offer your customers more and more innovative desserts.

 **DECOR-FREEZE** es la máquina ideal para crear decoraciones con chocolate gracias a su placa refrigerada hasta -25°C. La temperatura de la placa se puede configurar fácilmente mediante un control digital para poder trabajar perfectamente el chocolate y, además, sus dimensiones reducidas son ideales para cualquier laboratorio. Basta con poner el chocolate temperado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres. Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.

## CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Voltaggio:	
Voltage:	
Voltaje:	220/240 V
Tension:	
Spannung:	
Potenza:	
Wattage:	
Potencia:	0.48 Kw
Puissance:	
Stromaufnahme:	
Peso:	
Weight:	
Peso:	27 Kg
Poids:	
Gewicht:	
Dimensioni:	
Dimensions:	
Dimensiones:	48x46x38h cm
Dimensions:	
Maße:	
Regolazione temperatura:	
Temperature setting:	
Regulación de la temperatura:	0°/-25° C
Contrôle de la température:	
Temperaturregulierung:	

 **DECOR-FREEZE** est la machine idéale pour créer des décorations avec du chocolat, grâce à la plaque réfrigérée jusqu'à une température de -25°C. La température de la plaque peut être facilement définie via un contrôle numérique permettant de pouvoir travailler le chocolat tandis que ses dimensions réduites la rendent idéale pour n'importe quel laboratoire. Il suffit de mettre du chocolat tempéré sur la plaque qui, grâce à la faible température créée par la machine, rendra le produit facilement malléable et manufacturable. Créer des décorations avec du chocolat sera simple et rapide et permettra de donner une touche de classe en plus aux gâteaux et desserts. Decor-Freeze possède de nombreuses applications dans le domaine de la pâtisserie mais aussi de la restauration et permet d'offrir à votre clientèle des desserts novateurs.

 **DECOR-FREEZE** ist dank der Kühlplatte, die bis auf -25°C abkühlt, die ideale Maschine für Schokoladenverzierungen. Die Temperatur ist über die digitale Steuerung mühelos einstellbar, zur perfekten Verarbeitung der Schokolade. Dank der reduzierten Maße eignet sich die Maschine für Labors aller Art. Die temperierte Schokolade wird auf die Platte gelegt und dank der niedrigen Temperatur kann das Produkt mühelos verarbeitet und geformt werden. Einfaches und schnelles Verzieren mit Schokolade, um Torten und Desserts einen Hauch Eleganz zu verleihen. Decor-Freeze kann sowohl im Konditorei-, als auch im Gaststättengewerbe eingesetzt werden, um den Gästen innovative Dessert-Kreationen anbieten zu können.





Decor-Freeze  
Cod. 16.DECOR



Via Commercio, 86  
25011 PONTE SAN MARCO di CALCINATO (Bs) - Italia  
Tel. +39 030 9636002  
Fax +39 030 9969796  
E-mail: [info@icbtecnologie.com](mailto:info@icbtecnologie.com)

[www.icbtecnologie.com](http://www.icbtecnologie.com)