



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

TEBelt

Nastro ricopritore per Chocotemper 24 Kg

Enrobing belt for Chocotemper 24 Kg

Cinta de bañado para Chocotemper 24 Kg

Ruban recouvreur pour Chocotemper 24 Kg

Überzugsband für Chocotemper 24 Kg



La temperatrice di cioccolato Chocotemper 24 Kg può essere fornita con un nastro ricopritore a velocità regolabile, indicato per ricoprire prodotti di pasticceria e pralineria, suddiviso in 3 sezioni. Nella prima zona, la zona di carico, l'utilizzatore può posizionare il prodotto con precisione poiché è possibile fermare la rete con estrema facilità. Nella zona centrale, la zona di ricopratura, il prodotto viene ricoperto di cioccolato e il processo è effettuato precisamente grazie alla vibrazione della rete metallica per garantire una glassatura uniforme e al soffiante di aria regolabile sia in altezza che nel flusso. Il nastro ricopritore della temperatrice di cioccolato Chocotemper permette di regolare la temperatura del flusso di aria per sciogliere l'eventuale cioccolato presente sul nastro ricopritore prima di iniziare le operazioni di ricopratura.

La terza zona, la zona di uscita con taglia code, è caratterizzata da un tappeto sul quale è posizionata precisamente la carta.

CARATTERISTICHE TECNICHE TECHNICAL SPECIFICATIONS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Voltaggio:	
Voltage:	
Voltaje:	220/240 V
Tension:	
Spannung:	
Potenza:	
Wattage:	
Potencia:	0.95 Kw
Puissance:	
Stromaufnahme:	
Peso:	
Weight:	
Peso:	73 Kg
Poids:	
Gewicht:	
Dimensioni:	
Dimensions:	
Dimensiones:	179x55x115h cm
Dimensions:	
Maße:	
Larghezza nastro ricopritore:	
Coating belt width:	
Anchura cinta de recubrimiento:	22 cm
Largeur ruban enrobeur:	
Breite des Überzugsbands:	



The chocolate tempering machines Chocotemper 24 Kg can be supplied with an adjustable speed enrobing belt, suitable for coating pastries and pralines, divided into 3 sections. In the first area, the loading area, the user can place the product with precision since it is very easy to stop the net. In the central area, the coating area, the product is coated with chocolate and the process is carried out precisely thanks to the vibration of the wire mesh to ensure a uniform glaze and the air blower, adjustable in both height and flow. The enrober belt of the Chocotemper chocolate tempering machines allows to adjust the temperature of the flow of air in order to dissolve any chocolate present on the enrober belt before starting enrobing operations.

The third zone, the exit area with code cut, is characterized by a carpet on which the paper is precisely positioned.



La tempéreuse de chocolat Chocotemper 24 Kg peut être fournie avec un ruban recouvreur à vitesse réglable, conçu pour recouvrir des produits de pâtisserie et de pralinerie, subdivisé en trois sections. Dans la première zone, la zone de chargement, l'utilisateur peut placer le produit avec précision puisqu'il est possible de fermer le filet avec extrême facilité. Dans la zone centrale, la zone de couverture, le produit est enrobé avec du chocolat et le procédé est réalisé précisément grâce à la vibration du treillis métallique pour assurer une glaçure uniforme. Le souffleur d'air est réglable autant en hauteur qu'au niveau du débit. Le ruban recouvreur de la tempéreuse de chocolat Chocotemper permet de régler la température du débit d'air pour dissoudre le chocolat présent sur la bande recouvreuse avant le début des opérations d'enrobage.

La troisième zone, la zone de sortie avec coupe queue, est caractérisée par un tapis sur lequel est positionné précisément le papier.



La templadora de chocolate Chocotemper 24 Kg puede suministrarse con una cinta de bañado a velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones. En la primera zona, la zona de carga, el usuario puede colocar el producto con precisión, puesto que es posible parar la red con suma facilidad. En la zona central, la zona de bañado, el producto se baña con chocolate. El proceso se efectúa con precisión gracias a la vibración de la red metálica, que garantiza un glaseado uniforme, y al soplador de aire de altura y caudal regulables. La cinta de bañado de la templadora de chocolate Chocotemper permite regular la temperatura del caudal de aire para fundir el chocolate que se encuentra en la cinta de bañado, antes de comenzar los trabajos de bañado.

La tercera zona, la zona de salida con corta colas, se caracteriza por contar con una banda en la cual se encuentra posicionado con precisión el papel.



Das Schokoladentemperiergerät Chocotemper 24 Kg kann mit einem Überzugsband mit einstellbarer Geschwindigkeit, geliefert werden. Es dient zur Überziehung von Konfiserie und Pralinenprodukten und ist in drei Abschnitte unterteilt. Im ersten Bereich, der Beladungszone, kann der Benutzer das Produkt exakt positionieren, da das Netz extrem einfach zu stoppen ist. Im mittleren Bereich, der des Überzugs, wird das Produkt mit Schokolade überzogen. Auch diese Prozess wird exakt ausgeführt, da die Vibration des Metallgitters eine gleichmäßige Glasur garantiert und die Blasluft sowohl in der Höhe als auch in der Intensität einstellbar ist. Das Überzugsband des Schokoladen temperiergerät, Chocotemper, erlaubt die Einstellung der Temperatur des Luftstroms, damit die eventuell auf dem Überzugsband vorhandene Schokolade, vor dem Beginn der Überzugs geschmolzen werden kann. Der dritte Bereich, die Ausgangszone mit dem Schnitt der Enden, verfügt über ein Band, auf dem die Folie präzise positioniert wird.



IC Belt
Cod. 14.1.EB



Ricopritore parziale
Partial coating
Cod. 14.1.EB.PC



Ricopritore fondo
Bottom coating
Cod. 14.1.EB.BC



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

www.icbtecnologie.com