



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



# Spraychoc

Macchina per spruzzare cioccolato

Chocolate spraying machine

Máquina para rociar chocolate

Pulvérisateur à chocolat

Maschine zum Spritzen von Schokolade



**SPRAYCHOC** è una macchina per spruzzare il cioccolato, il surrogato e il burro di cacao. Spraychoc grazie alla possibilità di regolare la pressione, la quantità di cioccolato e l'angolazione dell'ugello, consente la realizzazione di effetti decorativi particolari: velluto, neve, granulato, buccia d'arancia, punti, righe, ecc. Spraychoc è la soluzione ideale per spruzzare il cioccolato su torte, stampi di cioccolato, praline, ottenendo in pochi minuti prodotti perfettamente decorati e con un aspetto accattivante. Spraychoc è una macchina composta da una pistola e una struttura riscaldabile nella quale posizionare la pistola al termine della lavorazione. Il compressore è fornito su richiesta.

#### CARATTERISTICHE TECNICHE

#### TECHNICAL SPECIFICATIONS

#### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

#### TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Voltaggio: Voltage: Voltaje: Tension: Spannung:	110/240 V
Potenza a pistola: Wattage spray gun: Potencia a pistola: Puissance par pistolet: Stromaufnahme pro Pistole:	0.95 Kw
Peso: Weight: Peso: Poids: Gewicht:	Micro 12 kg Maxi 22 kg
Dimensioni: Dimensions: Dimensiones: Dimensions: Maße:	Micro 34x18x39h cm Maxi 70x20x40h cm
Pressione: Pressure: Presión: Pression: Druck:	0.5 - 3.5 bar
Sistema di spruzzo: Spray system: Sistema de vaporización: Système de vaporisation: Sprühsystem:	airmix
Capacità pistola: Gun capacity: Capacidad de la pistola: Capacité pistolet: Behälter:	1 Lt / 2 Lt



**SPRAYCHOC** is a machine for spraying chocolate, substitute and butter cocoa. Spraychoc thanks to the possibility to adjust the pressure, the quantity of chocolate and the angle of the nozzle, allows the creation of special decorative effects: velvet, snow, granulated, orange peel, points, lines, etc. Spraychoc is the ideal solution for spraying chocolate on cakes, chocolate moulds, pralines, enabling the creation, in just a few short minutes, of a product that is attractive and perfectly decorated. Spraychoc is a machine consisting of a gun and a heated structure in which to place the gun at the end of the process. The compressor is provided on request.



**SPRAYCHOC** est une machine à pulvériser le chocolat, le succédané et le beurre de cacao. Spraychoc, grâce à la possibilité de régler la pression, la quantité de chocolat et l'angle de la buse, permet la réalisation d'effets décoratifs particuliers: velours, neige, granulé, peau d'orange, points, lignes, etc. Spraychoc est la solution idéal pour pulvériser le chocolat sur les tartes, moules de chocolat, pralines, en obtenant en quelques minutes des produits parfaitement décorés et d'un aspect captivant. Spraychoc est une machine composée d'un pistolet et d'une structure chauffante dans laquelle placer le pistolet à la fin de la fabrication. Le compresseur est fourni sur demande.



**SPRAYCHOC** es una máquina para rociar chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc, gracias a la posibilidad de regular la presión, la cantidad de chocolate y el ángulo de la boquilla, permite realizar efectos decorativos especiales: terciopelo, nieve, granulado, piel de naranja, puntos, líneas, etc. Spraychoc es la solución ideal para rociar chocolate en tortas, moldes de chocolate, praliné, y para obtener en pocos minutos productos decorados perfectamente y con un aspecto atractivo. Spraychoc es una máquina formada por una pistola y una estructura que puede calentarse en la cual ubicar la pistola al finalizar la elaboración. A pedido se suministra el compresor.



**SPRAYCHOC** ist eine Maschine zum Spritzen von Schokolade, Surrogat und Kakaobutter. Mit der Schokolade spritzgießmaschine, Spraychoc, kann man, dank der Möglichkeit, den Druck, die Schokolademenge und den Düsenwinkel zu regulieren, besondere dekorative Effekte kreieren: Samt, Schnee, Granulat, Orangenhaut, Tupfen, Streifen, usw. Spraychoc ist die ideale Lösung zum Spritzen von Schokolade auf Torten, Schokoladeformen, Pralinen. In wenigen Minuten zaubert man perfekt dekorierte, verführerische Produkte. Spraychoc ist eine Maschine, mit einer Pistole und einer Struktur mit Heizsystem, in die man die Pistole am Ende der Arbeiten positioniert. Der Kompressor wird auf Anfrage geliefert.



Spraychoc Micro  
Cod. 09.1CHOC1



Spraychoc Maxi  
Cod. 09.1CHOC2

Spraychoc è ideale per  
spruzzare cioccolato  
nella ICBassina

Spraychoc is recommended  
for ICBassina





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)