

A close-up photograph of the Decor-Freeze machine's nozzle, showing a thick, smooth stream of chocolate being dispensed. The chocolate is dark brown and has a glossy, reflective surface. The nozzle is a simple, curved metal piece.

# 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:	24 Kg
Peso:	27 Kg
Poids:	
Gewicht:	
Dimensioni:	
Dimensions:	48x46x31h cm
Dimensiones:	48x46x38h cm
Dimensions:	
Abmessungen:	
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 von der Maschine erzeugten 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



Pentola per Decor-Freeze  
Pot for Decor-Freeze  
Cod. 16.DECOR.CO

