






Impastatrice pralinatrice
Praline mixer
Amasadora de "Pralines"
Machine pour pralines
Knet-und pralinenmaschine

 **ICBASSINA** è la macchina ideale per la ricopertura di nocciole, noci, mandorle, frutta secca con cioccolato, gianduia o caramello. Disponibile in vari modelli, con capacità di lavorazione da 3 Kg, 8 Kg e 20 Kg. Caratterizzata da una struttura solida, ICBassina permette di ottenere rapidamente praline perfette e può essere abbinata a Spraychoc, macchina per spruzzare cioccolato direttamente all'interno della bassina.


- Vasca disponibile in rame per prodotti caramellati.
- Vasca disponibile in acciaio inox per prodotti ricoperti con cioccolato.
- Sistema a gas su richiesta, ideale per effettuare la caramellizzazione.
- Regolatore di velocità (disponibile per il modello da 20 kg), per favorire una maggiore omogeneità delle praline.
- Soffiatore d'aria (disponibile per il modello da 20 kg) per velocizzare il processo in caso di grandi quantità prodotte.

 **ICBASSINA** is the ideal machine for coating hazelnuts, walnuts, almonds, dried fruit with chocolate, gianduia (soft hazelnut chocolate) or caramel. Available in several models with processing capacities of 3 Kg, 8 Kg and 20 Kg. Featuring a solid structure and, ICBassina allows you to quickly get perfect pralines and can be combined with Spraychoc, ideal machine to directly spray the chocolate into the coating pan.


- Copper bowl available for caramelized products.
- Stainless steel bowl available for chocolate-coated products.
- Gas system upon request. Perfect to caramelised processes.
- Speed regulator (available for the 20 Kg model) to enhance praline homogeneity.
- Air blower (available for the 20 Kg model) to speed up the process when large volumes are handled.

 **ICBASSINA** es la máquina ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo. Disponible en varios modelos, con capacidad de elaboración de 3 Kg, 8 Kg y 20 Kg. Se caracteriza por una estructura sólida, ICBassina permite obtener rápidamente bombones perfectos y se puede combinar con Spraychoc, máquina ideal para rociar chocolate directamente dentro del bombo.

- Cuba disponible en cobre para productos acaramelados.
- Cuba disponible en acero inoxidable para productos bañados con chocolate.
- Sistema a gas a solicitud, ideal para efectuar el acaramelado.
- Regulador de velocidad (disponible para el modelo de 20 Kg), para favorecer una mayor homogeneidad de las pralines.
- Soplador de aire (disponible para el modelo de 20 Kg) para acelerar el proceso en el caso de producción de grandes cantidades.

 **ICBASSINA** est la machine idéale pour l'enrobage de noisettes, noix, amandes, fruit sec avec du chocolat, du gianduja ou du caramel. Disponible en différents modèles, avec capacité de travail de 3 Kg, 8 Kg et 20 Kg. Caractérisée par une structure solide, ICBassina permet d'obtenir rapidement des pralines parfaites et peut être associée à Spraychoc, machine idéale pour saupoudrer le chocolat directement à l'intérieur de la cuvette.








- Cuve disponible en cuivre pour produits caramélisés.
- Cuve disponible en acier inox pour produits recouverts avec du chocolat.
- Système à gaz sur demande, idéal pour effectuer la caramélisation.
- Régleur de vitesses (disponible pour le modèle de 20 Kg), pour favoriser une meilleure homogénéité des pralines.
- Souffleur d'air (disponible pour le modèle de 20 Kg) pour accélérer le processus en cas de grandes quantités produites.

 **ICBASSINA** ist die ideale Maschine zum Überziehen von Haselnüssen, Walnüssen, Mandeln und Trockenfrüchten mit Schokolade, Gianduja oder Karamell. In verschiedenen Modellen mit Fassungsvermögen für die Verarbeitung von 3 Kg, 8 Kg und 20 Kg erhältlich. Mit ICBassina ist die schnelle Zubereitung perfekter Pralinen garantiert und kann mit der Spraychoc kombiniert werden, ideal um Schokolade direkt in die Bassina zu spritzen.

- Kupferwanne für Karamellprodukte erhältlich.
- Edelstahlwanne für Produkte mit Schokoladenguss erhältlich.
- Gassystem auf Anfrage, ideal für die Karamellisierung.
- Geschwindigkeitsregler (für das Modell zu 20 Kg erhältlich), um eine bessere Homogenität der Pralinen zu fördern.
- Luftgebläse (für das Modell zu 20 Kg erhältlich), um das Verfahren bei großen Produktmengen zu beschleunigen.



ICBassina
 17.ICBASSINA3
 17.ICBASSINA8
 17.ICBASSINA20

	 3 Kg	 8 Kg	 20Kg
	240 V	240 V	240 V
	0.17 Kw	0.17 Kw	0.38 Kw
	30 Kg	32 Kg	60 Kg
	53x60x74h cm	55x67x74h cm	95x58x120h cm
Attacco gas o metano Methane or gas fitting Acople para metano o gas Embout pour méthane ou gaz Methan oder Gasanschluss	✓	✓	✓
Soffiatore Blower Soplador Souffleur Bläser	-	-	✓
Variatore Speed regulator Regulator de velocidad Régulateur de vitesse Geschwindigkeitsregler	-	-	✓



**Spraychoc è ideale
 per spruzzare
 cioccolato nella
 ICBassina**

**Spraychoc is
 recommended for
 ICBassina**