



**ItalianGelato**  
Concepts  
*dessert projects & equipment supply*

# babychef

**A big chef**  
with baby measures





### Coperchio Gelateria Gelateria lid

Ideale per la preparazione e servizio del Gelato Artigianale e per tutte le preparazioni a freddo.

*Ideal for preparing and delivering Italian Gelato and every other cold preparations.*



### Coperchio Pasticceria Pastry lid

Ideale per le preparazioni di Pasticceria e per tutte le preparazioni a caldo.

*Ideal for Pastry and all your hot dishes.*

## Doppio coperchio

Babychef è semplice e versatile, una macchina perfetta per chi vuole aggiungere un tocco creativo alla propria cucina. Il suo doppio coperchio, di facile montaggio e pulizia, consente un rapido passaggio dalla modalità gelato alle modalità gastronomia e pasticceria.

Grazie al camino presente sul Coperchio Pasticceria viene agevolato l'inserimento di ingredienti nel cilindro di agitazione anche con la macchina in funzione.

## Double lid

*Babychef is straightforward and versatile, a perfect machine for those who want to add a creative touch to their preparations.*

*The double lid it's easy to assemble and clean.*

*It helps to change swiftly from gelato mode to pastry and gastronomy mode. Thanks to its chimney, the Pastry Lid allows to add ingredients in the cylinder while the unit is working.*



## Agitatore (inverter)

Grazie alle sue 15 velocità permette di gestire tutte le preparazioni sia a caldo che a freddo. Consente un risparmio fino al 30% in termini di consumo di elettricità.

## Beater (inverter)

Thanks to its 15 speeds it becomes easy to manage hot and cold preparations. This helps to optimise the phase change and it allows to save up to 30% in electricity consumption.

## Spatola di estrazione

La comoda spatola di estrazione e la sua base di appoggio ad anello rendono più semplici, comode e igieniche le operazioni di estrazione.

## Extraction Spatula

The extraction spatula with its ring support makes the extraction process simpler, more comfortable and hygienic.





## Pate à Choux

La vasca in posizione verticale permette di controllare l'impasto e, anche grazie al coperchio da pasticceria, è possibile aggiungere ingredienti durante la cottura. L'estrazione, facile e veloce, avviene direttamente dal cilindro.

The vertical batch allows to check on the dough and thanks to the pastry lid it becomes possible to add ingredients while it is cooking. The extraction happens through the cylinder so that it can be fast and affective.

## Granita caffè

Grazie all'inverter presente nell'agitatore è possibile produrre un'autentica granita al caffè dal tipico colore scuro, senza che il prodotto diventi schiumoso. Come per il gelato anche il ciclo granita permette la conservazione in macchina.

## Coffee granita

Thanks to the beater's inverter babychef can make an authentic dark coffee granita without making it foamy. Just like the gelato cycle, the granita one allows storage in the machine.



## Preparazioni gastronomiche

La possibilità di variare la temperatura e la velocità di agitazione consente alla Babychef di produrre molte delle basi gastronomiche classiche, ma anche le più elaborate.

## Gastronomy

Thanks to the possibility to vary the temperature speed and beater's speed, babychef allows to prepare many gastronomical dishes.

## Mantecazione continua

Babychef permette la produzione di gelato e la sua conservazione ad una consistenza completamente personalizzabile. È possibile in qualunque momento aggiungere miscele gelato e in soli 6 minuti ottenere un prodotto pronto per essere servito.

## Continuous churning process

Babychef allows to produce gelato and to store it with a personalised consistency. It is possible to add gelato mix at any moment and to have it ready to serve in 6 minutes.



## Disponibile con APP per Industria 4.0

App controllo remoto e personalizzazione cicli → Piano Industria 4.0

App for the remote control of the machine





### SEMPLICITÀ D'USO - EASY TO USE

Elettronica avanzata per preparare facilmente ricette di ogni tipo, anche quelle più complesse.

Advanced technology to easily prepare any recipes. Even the most difficult ones.

### PREPARAZIONI CALDE E FREDDA - HEATING AND COOLING SYSTEM

Il sistema di riscaldamento e raffreddamento consente di trattare adeguatamente anche piccole quantità.

The heating and cooling system allows to adequately process small quantities

### MANTECAZIONE CONTINUA E RABBOCCO DI MISCELA - CONTINUOUS CHURNING AND MIX FILL UP

Man mano che il prodotto viene servito, è possibile aggiungere miscela liquida nel cilindro e riattivare la mantecazione per portare nuovamente in consistenza il gelato.

Every time the product gets served, it is possible to add more liquid mixture in the cylinder and restart the freezing process to get the gelato to the right consistency

### COTTURA PERFETTA - COOKING PERFECTLY

La macchina raggiunge temperature fino a 105°C.

The unit can reach up to 105°C

**babychef** per creare:

### GASTRONOMIA - GASTRONOMY

Salse a base di carne, pasticceria salata, crema di funghi, crema di salmone, salsa base per pizza, besciamella ...

Bolognese sauce, savoury patisserie, mushroom cream, salmon cream, pizza sauce, bechamel.

### PASTICCERIA - PASTRY

Crema pasticcera, panna cotta, crema di frutta, ganache, gelatine di frutta, crema al burro, glassa Sacher, tempera del cioccolato, pasta per bigné, meringa, crema bavarese, marmellata, base per semifreddi, frutta pochée.

Crepe patisserie, panna cotta, fruit cream, ganache, fruit jelly, butter cream, Sacher frosting, chocolate tempering, cream puff, meringue, Bavarese cream, marmelade, semifreddo

### GELATO

In fase di PASTORIZZAZIONE, la miscela può raggiungere qualsiasi temperatura scelta.

In fase di MANTECAZIONE, si possono produrre piccole e medie quantità di prodotto.

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	Cylinder capacity	Quantity per cycle (mix)	Quantity per cycle (gelato)	Quantity per cycle (custard)	Electric power	Installed power	Number of speeds	Cooling	Dimensions W x D x H	Net/gross weight
	lt	kg	kg	kg.	Hz	kW			cm	kg
<b>babychef</b>	2	1 - 2	1.3 - 2.6	1-4*	230/1/50	1.84	15	Aria/Air	50x55x42	62

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Iceteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso.

All specifications mentioned must be considered approximate. The quantity per cycle and the hourly production rate will vary according to the mix used. Iceteam 1927 reserves the right to modify, without notice, all parts deemed necessary.

\* Quantità minime e massime specificate nel ricettario per ogni ricetta



Italian Gelato Concepts Pty Limited  
Unit 1, 37 Mortimer Road  
Acacia Ridge Qld 4110

Bris Office: +61 [0] 7 3162 7724  
Syd Office +61 [0] 2 8311 9701

Email: info@italiangelato.com.au

www.italiangelato.com.au



ICETEAM 1927 - ALI Group Srl

Via Emilia, 45/A  
40011 Anzola dell'Emilia - Italy  
Phone +39.051.6505.330  
Fax +39.051.6505.331

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence