

Dnes do mrazáku. Zítřka lžička.



ICED · 09

Ideální teplota mrazáku

Nejvíce podceňovaný faktor pro dokonalou zmrzlinu.



ICED METHOD[°]

Technický průvodce pro Sencor SIC 5050WS
www.icedmethod.com/cs · ZDARMA · 2026

Ideální teplota mrazáku

Nejvíce podceňovaný faktor kvality zmrzliny ze Sencor SIC 5050WS – teplota domácího mrazáku a doba mrazení.

Jak Sencor SIC 5050WS funguje

Sencor SIC 5050WS nemá kompresor. Sám nic nezmrází. Princip je jiný: uživatel si připraví základ, nalije ho do nádoby 0,5 l, a nechá zmrznout ve vlastním mrazáku 12–24 hodin při $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo méně. Stroj pak nerezovým sekacím diskem sjíždí do promrzlého bloku a seškrabe ho do krémové konzistence. Nádoba zůstává na místě, disk se pohybuje nahoru a dolů.

Stroj má 3 nádoby po 0,5 l (celkem 1,5 l), 10 programů, 500 W BLDC motor, max 6 cyklů za sebou pak 10 min povinná pauza.

Standardní teplota mrazáku v EU

Norma EU stanovuje teplotu mrazicích zón $\square\square\square\square$ na $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo méně. Tato hodnota je minimum, ne optimum. Většina domácích mrazáků dokáže dosáhnout -20 až $-24\text{ }^{\circ}\text{C}$, ale ne každý prostor uvnitř má stejnou teplotu (zóna u dveří je teplejší než zadní stěna).

Optimum pro Sencor SIC 5050WS

Teplota	Výsledek	Doporučení
$-15\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo víc	Nedostatečné	Sencor neudělá texturu, blok je měkký, výsledek prášek + tekutina
$-18\text{ }^{\circ}\text{C}$	Standard	Funkční ale ne ideál. Použij dlouhou dobu mrazení (24 h)
-20 až $-22\text{ }^{\circ}\text{C}$	OPTIMÁLNÍ	Nejlepší kompromis. Blok tvrdý ale ne přes míru, disk pracuje snadno
$-24\text{ }^{\circ}\text{C}$ nebo méně	Hraniční	Blok velmi tvrdý, motor pracuje déle, riziko Storage indikace

Jak změřit skutečnou teplotu svého mrazáku

Údaj na panelu mrazáku NENÍ vždy přesný (může být nastavený, ale skutečná teplota je jiná). Test:

- Pořídte si jednoduchý teploměr pro mrazák (kupuje se za ~ 150 – 300 Kč v supermarketu).
- Umístěte ho přesně do té zóny, kam dáváte nádobu Sencor (zadní stěna, prostřední police).
- Nechte 12 h ustálit a odečtěte. Pokud je teplota výše než $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$, ztlumte termostat o jeden stupínek.

Doba mrazení — kolik hodin

Pro Sencor potřebujete blok promražený do středu, ne pouze povrch. Doba závisí na:

- Teplotě mrazáku: při -22 °C □ 12 h stačí. Při -18 °C □ 18–24 h.
- Obsahu cukru a alkoholu: vyšší obsah □ nižší mrznoucí bod □ potřeba delší doba.
- Obsahu tuku: vyšší tuk □ izolační efekt □ pomalejší mrazení

Bezpečné pravidlo: 24 hodin při -18 °C pokrývá všechny situace. Pokud máte chladnější mrazák (-22 °C), můžete zkrátit na 12 h.

Skladování zpracované zmrzliny

Po zpracování (Sencor seškrabe a vyrobí krém) zmrzlinu konzumujte ihned (struktura je nejlepší). Pokud chcete uchovat:

- Krátkodobě (do 24 h): nasadte víko, dejte zpět do mrazáku. Před servírováním nechte temperovat 5 min.
- Dlouhodobě (týdny): přemístěte do hermetické nádoby. Při stabilní teplotě -18 °C vydrží měsíce bez ztráty kvality.

▲ Mýtus 24 hodin

Slovo „domácí zmrzlina vydrží jen 24 hodin“ je nepřesné. Vědecky: zmrzlina při stabilní teplotě -18 °C vydrží 2–3 měsíce bez ztráty struktury, pokud nedochází k odmrazování/zmrazování (např. časté otevírání mrazáku, defrost cyklus). Příčina znehodnocení není čas, ale teplotní výkyvy.