

Dnes do mrazáku. Zítřka lžička.



ICED · 12

Průvodce 10 programy

Kdy použít který program Sencor SIC 5050WS.



ICED METHOD[°]

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

Průvodce 10 programy Sencor

Kdy použít kterých z 10 programů Sencor SIC 5050WS. Co dělá každý program a jak ho vybrat podle své receptáže.

Jak Sencor SIC 5050WS funguje

Sencor SIC 5050WS nemá kompresor. Sám nic nezmrazí. 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 °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.

Ovládací prvky

Sencor má 10 programů + 6 ovládacích tlačítek:

- Full: zpracovat celou nádobu (disk projde celou hloubku).
- Top: zpracovat jen vrchní část (disk projde mělčeji) – pro mix-in.
- Re-Mix: znovu projet po prvním cyklu (přidá-li se trochu mléka do středu).
- Storage: informativní stav po 6 cyklech (10 min pauza).
- Start/Stop: spustit nebo přerušit.
- Power: zapnout/vypnout přístroj.

10 programů – kdy který

01 · GELATO

Italské gelato. Méně vzduchu než ICE CREAM, krémovější textura.

Technika: Báze s tukem 6–12 %, MSNF 8–12 %, cukry 16–22 %. Stabilizátor 0,2–0,5 %.

02 · LITE ICE CREAM

Lehčí varianta s nižším tukem (pod 6 %).

Technika: Pro keto/dietní báze. Pozor: nižší tuk = nižší krémovost. Kompenzuj guarem.

03 · ICE CREAM

Klasická americká zmrzlina. Vyšší vzduch než GELATO.

Technika: Báze s tukem 10–16 %, vejce volitelná. Klasická vanilka, čokoláda.

04 · SORBET

Ovocné/voda báze bez mléka.

Technika: Cukry 28–30 % povinnost. Guar 0,2 %. PAC 270–320 z italské školy.

05 · FROZEN YOGURT

Jogurtové báze.

Technika: Řecký jogurt 50–60 % + smetana 10 % + ovoce + cukr/med. PAC nižší než gelato.

06 · ITALIAN ICE

Granita-styl, ledové krystaly menší.

Technika: Voda + cukr + šťáva, žádné mléko. Velmi osvěžující, méně krémové.

07 · SLUSHI

Slush ledový nápoj.

Technika: Voda + sirup + cukr. Velmi krátký Full cyklus.

08 · ICYCCINO

Kávový krém studený, frappuccino-style.

Technika: Espresso (chladná) + mléko + cukr + smetana. Cukry vyšší kvůli kávovým hořkostem.

09 · FROZEN DRINKS

Alkoholové koktejly.

Technika: MAX 12 % obj. alkoholu. Nad 12 % n blok nezmrzne. Kompenzace cukrem.

10 · MILK SHAKE

Hustý mléčný shake.

Technika: Báze mléko + cukr + ovoce/aroma. Po zpracování okamžitě servírovat (rozpouští se rychle).

Jak vybrat správný program

Pravidlo: vyber program podle hlavního komponentu základu, ne podle ovoce/příchuti.

- Smetana + mléko + cukr + ovoce □ GELATO (i kdyby to bylo „malinová zmrzlina“).
- Pouze voda + cukr + šťáva □ SORBET.
- Jogurt jako základ □ FROZEN YOGURT.
- Lehčí krémové bez tuku □ LITE ICE CREAM.
- Pití □ SLUSHI nebo FROZEN DRINKS.

Pravidla pro alkoholy

Alkohol snižuje mrznoucí bod. Pro Sencor:

- Do 5 % obj. (vino, pivo, šampaňské): bez problému, žádné úpravy.
- 5–10 % obj. (likéry slabé): zvýšte mrazicí dobu na 24+ h, snižte cukr.
- 10–12 % obj. (silnější): MAX. Kompenzace stabilizátorem 0,3 %.
- Nad 12 % obj.: NEZMRZNE. Buď zředte vodou/ledem, nebo přidejte na konec.