

Compacta VariO

In una sola macchina
l'intero ciclo di produzione
del gelato artigianale

in einer einzigen maschine
der komplette
produktionszyklus des
handwerklich hergestellten
speiseeises





COLODELITE

Il Sistema VariO Das System VariO

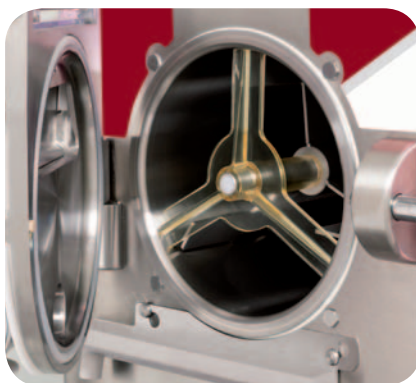
Il sistema VariO controlla costantemente la consistenza del gelato.
La potenza del compressore varia in funzione della quantità di miscela introdotta e della sua composizione.
I programmi preimpostati sono 11, quelli liberi sono 6.
I cicli di mantecazione possono essere ulteriormente personalizzati e memorizzati variando la velocità di rotazione dell'agitatore.

Bei der neuen Compacta kontrolliert das VariO-System laufend die Eiskonsistenz. Die Leistung des Kompressors kann je nach Menge und Zusammensetzung der eingefüllten Produktmischung geregelt werden. Zur Verfügung stehen 11 vorgegebene und 6 vom Kunden frei zusammenstellbare Programme. Die Gefrierzyklen können durch Veränderung der Laufgeschwindigkeit des Rührwerks weiter personalisiert und dann gespeichert werden.



Miscelatore orizzontale - Si versano nella tramoggia del cilindro superiore gli ingredienti, affinché siano miscelati. L'elevata velocità di rotazione permette la dispersione degli ingredienti secchi nella miscela.

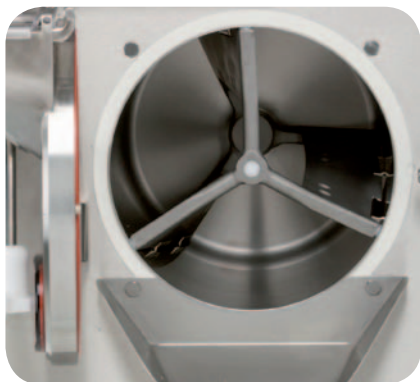
Horizontalmischer - Die Zutaten werden über den Trichter des Zylinders eingefüllt und dort fein vermischt. Die hohe Drehgeschwindigkeit gestattet die perfekte Verteilung der trockenen Zutaten in der Mischung.



Pastorizzazione - Premendo il tasto riscaldamento si avvia il ciclo che può essere regolato fino a 105°C di temperatura. I pulsanti di comando sono di facile interpretazione; un segnale acustico/visivo avvisa quando la temperatura è stata raggiunta.
Pasteurisierung - Durch Aktivieren der Heizfunktion wird die Pasteurisierung eingeleitet, die bei Temperaturen bis zu 105°C erfolgen kann. Die Bedienelemente sind unmittelbar verständlich. Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden das Erreichen der eingestellten Temperatur.



Passaggio diretto - La miscela viene trasferita nel cilindro di mantecazione attraverso il rubinetto esterno. L'uscita indipendente consente l'estrazione di prodotti ad alta densità direttamente dal bollitore.
Direktes Umfüllen - Die fertige Mischung wird über den externen Hahn, der im Sinne höchster Hygiene leicht abmontiert und gereinigt werden kann, direkt in den Gefrierzylinder umgefüllt. Ermöglicht die Entnahme besonders dickflüssiger Produkte aus den Kombi-Maschine direct über den Boiler.



Mantecatore - Premendo il tasto con il cono si avvia il ciclo di produzione del gelato. Un segnale acustico/visivo avvisa quando il gelato è pronto.

Chargenfreezer - Mit dem Betätigen der mit einer Eistüte gekennzeichneten Taste beginnt die Eisproduktion. Ein Tonsignal bzw. eine Leuchtanzeige melden die Fertigstellung des Eises.



Estrazione del gelato - Al termine del ciclo, il gelato viene mantenuto in macchina alla giusta consistenza; l'estrazione è completa e rapida grazie all'alta velocità di rotazione delle pale e alla grande bocca di uscita.

Eisentnahme - Falls der Bediener am Ende des Gefrierzyklus das Eis nicht sofort entnehmen kann, wird es in der Maschine auf der richtigen Konsistenz gehalten. Die Entnahme des Eises erfolgt vollständig und rasch dank der hohen Laufgeschwindigkeit der Flügel und der großen Austrittsöffnung.



Compacta VariO - Il sistema Compacta VariO produce gelati dalla consistenza perfetta, sia con miscele ricche sia con miscele delicate, sia ai massimi regimi produttivi sia con cariche ridotte a quantità minime.

Compacta VariO - Das System Compacta VariO stellt jederzeit Eis mit perfekter Konsistenz her, ganz gleich ob es sich um fette oder leichte Mischungen, maximale oder wahrlich auf ein Minimum reduzierte Füllmengen handelt.

uscita singola
Einzelausgang



uscita doppia
Doppelausgang



*



portello Elite
Klappe Elite



portello Silver
Klappe Silver



portello Classic
Klappe Classic

*Compacta VariO elite

Compacta VariO

Compacta VariO è due macchine in una sola:

- nella parte superiore il cilindro orizzontale per preparare le miscele
- nella parte inferiore il cilindro orizzontale per produrre il gelato.

In una sola macchina, l'intero ciclo di lavorazione del gelato:

- il **MISCELATORE** per mescolare le materie prime
- il **PASTORIZZATORE** per bonificare gli ingredienti della miscela
- il **MANTECATORE**, per produrre gelati, sorbetti e cremolate.

Vantaggi: • Personalizzazione dei cicli di mantecazione • Riduzione dei consumi energetici

- Riduzione dei consumi idrici
- Silenziosità di funzionamento
- Riduzione conseguente dell'impatto ambientale
- Riduzione dei quantitativi minimi da produrre
- Dolcezza di funzionamento
- Aumento della durata delle parti meccaniche.

Compacta VariO ist eine Weiterentwicklung des vorherigen Modells, eine neue Entwicklungsstufe des erfolgreichen Systems für handwerkliche Eisherstellung. **Compacta VariO** sind zwei Maschinen in einer:

- Im oberen Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Zubereiten von Mix.
- Im unteren Teil befindet sich der horizontale Zylinder zum Herstellen von Eis. In einer einzigen Maschine ist also der gesamte Bearbeitungszyklus für Eis enthalten: • der **MIXER** zum Vermischen der Rohstoffe
- der **PASTEURISIERER** zum Pasteurisieren der Zutaten des Mixes • der **CHARGEN FREEZER** zum Herstellen von Eis, Sorbets und Fruchtcreme.

Vorteile: • Personalisierung der Gefrierprogramme • Verringerung des Energieverbrauchs • Reduzierung des Wasserverbrauchs • Leiser Lauf • Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt • Reduzierung der herstellbaren Mindestmengen • Schonende Verarbeitung • Erhöhte Standzeit der mechanischen Bauteile.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNISCHE DATEN

			Compacta 6	Compacta VariO 8	Compacta VariO 10	Compacta VariO 12
Quantità per gelata ■ Menge pro Gefrierzyklus ■	Miscela introdotta Eingefüllter Mix	Min. kg Max kg	3 - 8	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12
	Gelato prodotto Hergestelltes Eis	Min. lt Max. lt	4 - 11	2 - 11	2 - 14	2 - 17
Quantità oraria ■ Stundenleistung ■	Miscela introdotta Eingefüllter Mix	Min. kg Max kg	20 - 60	10 - 60	10 - 70	10 - 80
	Gelato prodotto Hergestelltes Eis	Min. lt Max. lt	28 - 63	14 - 68	14 - 90	14 - 120
Granita Granita	Q.tà per ciclo Menge pro zyklus	kg	7	7	9	11
Velocità motore agitatore Geschw. Rührw. motor		n°	2	7	7	7
Alimentazione elettrica* Stromversorgung*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installierte leistung		kW	9	9	13	15
Condensatore Condensation			acqua** Wasser**	acqua** Wasser**	acqua** Wasser**	acqua** Wasser**
Dimensioni LxPxA Abmessungen AxPxA		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Peso netto Gewicht netto		kg	260	290	400	430

* Altre tensioni e cicli disponibili con sovrapprezzo. ** Disponibile anche ad aria con sovrapprezzo.

* Andere Stromspannungen und Zyklen sind gegen Aufpreis erhältlich. ** Auch mit Luftkondensator gegen Aufpreis erhältlich.

■ La quantità per ciclo e la produzione oraria variano a seconda delle miscele impiegate; i valori "Max" si riferiscono al classico gelato spatolabile all'italiana.

■ Die Menge pro Zyklus und die Stundenleistung variieren je nach dem verwendeten Mix; die Werte "max" beziehen sich auf das klassische spatelbare Eis nach italienischer Art.

Compacta VariO è progettata e realizzata con Sistema Qualità UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta VariO wurde mit dem Qualitätssystem nach UNI EN ISO 9001-2000 entwickelt und gebaut.

Le caratteristiche riportate hanno solamente valore indicativo. Icteam 1927 si riserva il diritto di effettuare tutte le modifiche che riterrà necessarie senza preavviso. / Alle aufgeführten Daten sind Richtwerte. Icteam 1927 behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält. Richtwerte. Icteam 1927 behält sich vor, jederzeit ohne Voranzeige, Änderungen vorzunehmen falls sie solche für notwendig hält.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@icteam1927.it . www.icteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence