

Compacta VariO

Dans une même machine
le cycle complet de production
de la glace artisanale

Un ciclo entero
de producción
del helado artesanal en
una única máquina





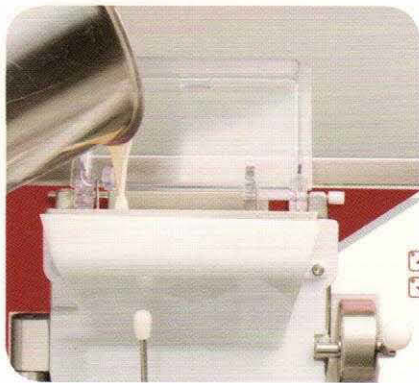
COLODELITE

Le Systeme VariO

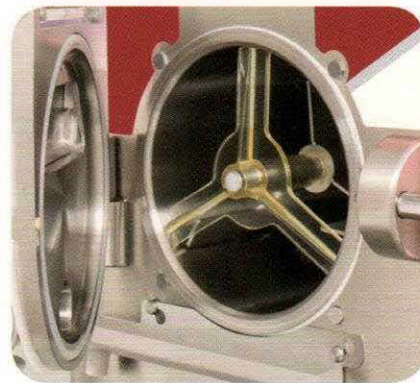
El Sistema VariO

Dans la nouvelle Compacta le système VariO contrôle constamment la consistance de la glace. On peut varier la puissance du compresseur en fonction de la quantité du mélange introduit. Ils existent 11 programmes mémorisés, dont 6 modifiables. Les cycles de sanglage peuvent être personnalisés et mémorisés en modifiant la vitesse de l'agitateur.

En la nueva Compacta el sistema VariO controla constantemente la consistencia del helado. La potencia del compresor se puede variar en función de la cantidad de mezcla introducida y de su composición. Los programas preajustados son 11, aquellos libres son 6. Los ciclos de mantecación pueden ser ulteriormente personalizados y memorizados variando la velocidad de rotación del agitador.



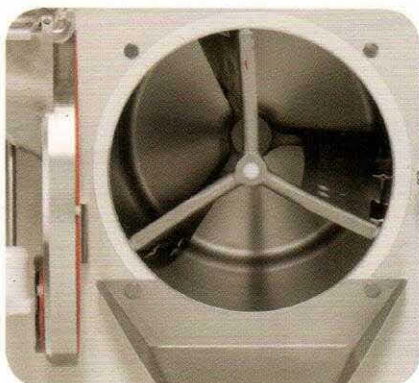
Agitateur horizontal - Les ingrédients sont versés dans la trémie du cylindre supérieur. La vitesse de rotation élevée permet la dispersion complète des ingrédients secs.
Mezclador horizontal - Se echan en la tolva del cilindro superior los ingredientes que se mezclan finamente. La elevada velocidad de rotación permite la total dispersión de los ingredientes secos en la mezcla.



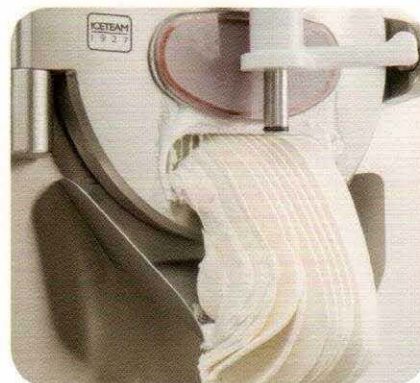
Pasteurisation - En appuyant sur la touche chauffage on démarre un cycle qui peut être réglé jusqu'à 105°C. Les boutons de commande sont faciles à utiliser, un signal acoustique/visuel prévient quand la température est atteinte.
Pasteurización - Presionando la tecla calentamiento se pone en marcha el ciclo que puede ser regulado hasta 105°C de temperatura. Los botones de mando se interpretan inmediatamente; una señal acústica/visual avisa cuándo la temperatura se ha alcanzado.



Passage direct - Le mélange est ensuite transféré dans le cylindre de sanglage par le robinet extérieur. La sortie indépendante permet l'extraction de produits haute densité des machines combinées directement à partir de la bouilloire.
Pasaje directo - La mezcla caliente se transfiere al cilindro de mantecación a través del grifo externo, fácilmente desmontable y lavable para la máxima higiene. La salida independiente permite la extracción de productos de alta densidad directamente desde el calderín.



Turbine - En appuyant sur la touche qui représente un cône on démarre le cycle de production. Un signal acoustique/visuel avertit lorsque le sanglage est terminé.
Mantecador - Presionando la tecla con el cono se pone en marcha el ciclo de producción del helado. Una señal acústica/visual avisa cuándo el helado está listo.

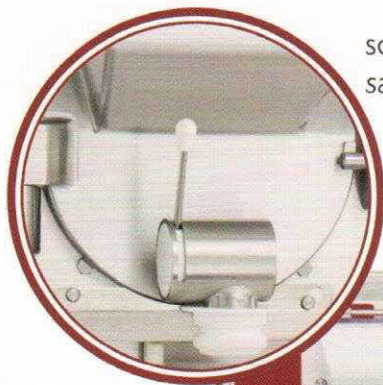


Extraction de la glace - Si l'opérateur ne peut pas extraire la glace immédiatement, celle-ci est conservée dans le cylindre à la bonne consistance. L'extraction complète et rapide peut ensuite être effectuée grâce à la vitesse de rotation rapide des pales de l'agitateur et à la grande largeur du portillon de sortie de la glace.
Extracción del helado - Cada vez que el ciclo acaba, si el operador no puede extraer el helado enseguida, éste se mantiene en la máquina a la justa consistencia, después la extracción es total y rápida por la alta velocidad de rotación de las palas y la gran boca de salida del helado.

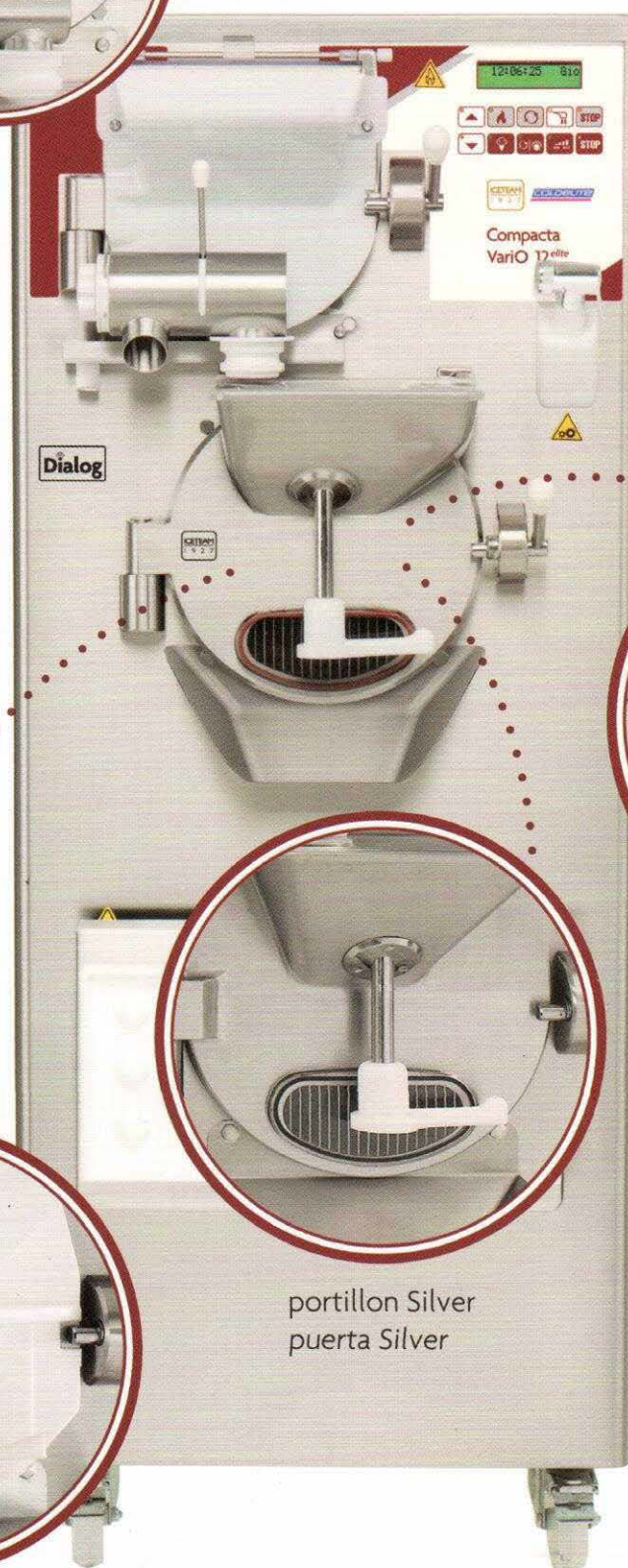


Compacta VariO - Le système Compacta VariO produit toujours des glaces de consistance parfaite, en grande ou en petite quantité.
Compacta VariO - El sistema Compacta VariO produce siempre helados con consistencia perfecta, ya sea con mezclas ricas que con mezclas delicadas, ya sea a los máximos regímenes productivos que con cargas reducidas a cantidades verdaderamente mínimas.

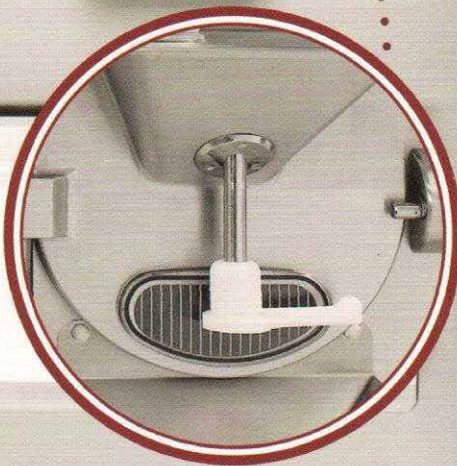
sortie
salida



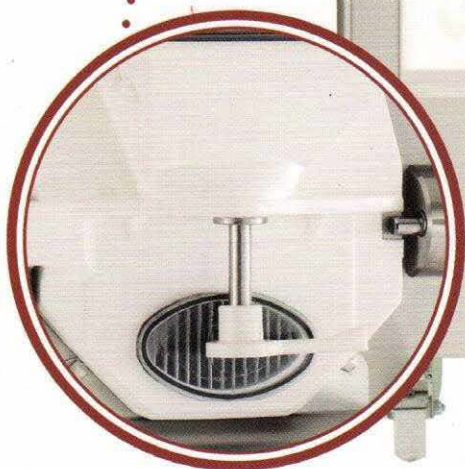
sortie indépendante
salida independiente



portillon Elite
puerta Elite



portillon Silver
puerta Silver



portillon Classic
puerta Classic

***Compacta VariO elite**

Compacta VariO

Sa **Compacta VariO** est l'évolution du modèle précédent l'amélioration de son système à succès pour la production de glaces artisanales. Compacta VariO deux machines en une :

- dans la partie supérieure le cylindre horizontal pour préparer les mélanges
- dans la partie inférieure le cylindre horizontal pour produire des glaces.

Dans une même machine, donc, le cycle complet d'élaboration de la glace : • le **MELANGEUR**, pour bien amalgamer les matières premières • le **PASTEURISATEUR**, pour bonifier les ingrédients du mélange

- la **TURBINE**, pour produire glaces, sorbets et "cremolate". **Avantages:** • Personnalisation des cycles de sanglage
- Réduction de la consommation d'énergie • Réduction de la consommation d'eau
- Fonctionnement silencieux • Réduction importante de l'impact sur l'environnement • Réduction des quantités minimum de production • Fonctionnement en douceur • Augmentation de la durée des pièces mécaniques.

Compacta VariO es el desarrollo del modelo precedente, la evolución de su sistema de éxito en la producción del helado artesanal.

Compacta VariO es 2 máquinas en 1: • en la parte superior el cilindro horizontal para preparar las mezclas

- en la parte inferior el cilindro horizontal para producir el helado. En una sola máquina tenemos el ciclo entero de trabajo del helado:
 - el **MEZCLADOR** para amalgamar las materias primas • el **PASTEURIZADOR** para sanear los ingredientes de la mezcla
 - el **MANTECADOR** para producir helados, sorbetes y granizados. **Ventajas:** • Personalización de los ciclos de mantecación
 - Reducción de los consumos energéticos • Reducción de los consumos hídricos • Silenciosidad de funcionamiento • Reducción consiguiente del impacto ambiental • Reducción de las cantidades mínimas para producir • Suavidad de funcionamiento • Mayor duración de las partes mecánicas.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

CARACTERISTICAS TECNICAS

			Compacta VariO 8	Compacta VariO 10	Compacta VariO 12	Compacta VariO 16
Quantité par sanglage ■ Cantidad por ciclo ■	Melange introduit Mezcla introducida	kg	1,5 - 8	1,5 - 10	1,5 - 12	2,5 - 16
	Glace produite Helado producido	lt	2 - 11	2 - 14	2 - 17	3 - 21
Quantité horaire ■ Cantidad por hora ■	Melange introduit Mezcla introducida	kg	10 - 60	10 - 70	10 - 80	16 - 104
	Glace produite Helado producido	lt	14 - 68	14 - 90	14 - 120	21 - 135
Granité Granizado	Qté par cycle Cantidad por ciclo	kg	7	9	11	15
Vitesses moteur agitateur Velocidad Motor Agitador		n°	7	7	7	7
Alimentation électrique* Alimentación eléctrica*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Puissance installée Potencia instalada		kW	9	13	15	16
Condensation Condensación			Eau** agua**	Eau** agua**	Eau** agua**	Eau** agua**
Dimensions LxPxH. Dimensiones AxPxA		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153	60 x 87 x 153
Poids net Peso neto		kg	290	400	430	450

* Autres voltages et cycles disponibles avec supplément. ** Disponible aussi à air avec supplément. * Otras tensiones y ciclos disponibles con sobreprecio. ** Disponible también a aire con sobreprecio.

■ La quantité par cycle et la production horaire peuvent varier en fonction du type de mélange utilisé; les valeurs "Max" se réfèrent à la glace traditionnelle italienne à la spatule.

■ Las cantidad por ciclo y la producción horaria varían según las mezclas empleadas; los valores "Máx" se refieren al clásico helado a la italiana.

Compacta VariO est conçue et réalisée avec le système Qualité Qualité UNI EN ISO 9001-2000 / Compacta VariO está proyectada y realizada con Sistema Calidad UNI EN ISO 9001-2000.

Les caractéristiques indiquées n'ont qu'une valeur indicative. Iceteam 1927 se réserve le droit d'effectuer, sans préavis, toutes les modifications jugées nécessaires.

Las características mencionadas tienen valor indicativo. Iceteam 1927 se reserva el derecho de efectuar todas las modificaciones que considere necesarias sin previa advertencia.



40011 Anzola dell'Emilia (Bo) Italy . Via Emilia 45/a . Tel. +39.051.6505330 . Fax +39.051.6505331 . e-mail: info@iceteam1927.it . www.iceteam1927.it

an Ali Group Company



The Spirit of Excellence