Compacta

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

in einer einzigen maschine
der komplette
produktionszyklus des
handwerklich hergestellten
speiseeises

ICETEAM 1927

COLDELITE

Compacta

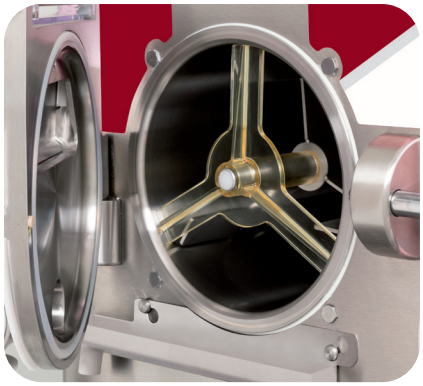
Compacta è due macchine in una sola:
• nella parte superiore il cilindro orizzontale per preparare le miscele
• nella parte inferiore il cilindro orizzontale per produrre il gelato.
In una sola macchina, l'intero ciclo di lavorazione del gelato:
• il **MISCELATORE** per mescolare le materie prime
• il **PASTORIZZATORE** per bonificare gli ingredienti della miscela
• il **MANTECATORE**, per produrre gelati, sorbetti e cremolate.

Vantaggi: • Personalizzazione dei cicli di mantecazione • Riduzione dei consumi idrici • Silenziosità di funzionamento • Riduzione conseguente dell'impatto ambientale • Aumento della durata delle parti meccaniche.

Compacta *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.*

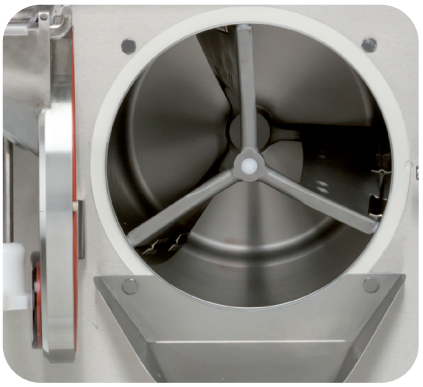
Vorteile: *• Personalisierung der Gefrierprogramme • Reduzierung des Wasserverbrauchs • Leiser Lauf • Reduzierung der Auswirkungen auf die Umwelt • Reduzierung der herstellbaren Mindestmengen • Schonende Verarbeitung • Erhöhte Standzeit der mechanischen Bauteile.*

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.
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.*



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.
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.*

uscita singola
Einzelausgang

portello Silver
Tür Silver

portello Classic
Tür Classic

*Compacta 10 *silver*

Compacta

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNISCHE DATEN

			Compacta 6	Compacta 10
Quantità per gelata ■ Menge pro Gefrierzyklus ■	Miscela introdotta Eingefüllter Mix	kg	3 - 8	4 - 10
	Gelato prodotto Hergestelltes Eis	lt	4 - 11	5 - 14
Quantità oraria ■ Stundenleistung ■	Miscela introdotta Eingefüllter Mix	kg	20 - 50	40 - 65
	Gelato prodotto Hergestelltes Eis	lt	28 - 63	56 - 90
Granita Granita	Q.tà per ciclo Menge pro zyklus	kg	7	9
Velocità motore agitatore Geschw. Rührw. motor		n°	2	2
Alimentazione elettrica* Stromversorgung*		STANDARD	400 / 3 / 50 Hz	400 / 3 / 50 Hz
Potenza installata Installierte leistung		kW	9	13
Condensazione Kondensation			acqua** Wasser**	acqua** Wasser**
Dimensioni LxPxA Abmessungen AxPxA		cm	60 x 77 x 153	60 x 77 x 153
Peso netto Gewicht netto		kg	260	390

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

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

ICETEAM 1927

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

ALI GROUP

The Spirit of Excellence